

PROYECTO DE PREINVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE BAR
“GASTROPUB” CON TEMATICA GASTRONOMICA CARIBEÑA Y DE LAS ANTILLAS
MAYORES EN LA CIUDAD DE VILLAVICENCIO

EDISON HERNAN MARTINEZ TORRES

NICOLAS CALVO OSPINA

UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
VILLAVICENCIO/META

2017

PROYECTO DE PREINVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE BAR
“GASTROPUB” CON TEMATICA GASTRONOMICA CARIBEÑA Y DE LAS ANTILLAS
MAYORES EN LA CIUDAD DE VILLAVICENCIO

TRABAJO DE GRADO PRESENTADO COMO REQUISITO PARA OPTAR AL TÍTULO DE
ADMINISTRADOR DE EMPRESAS

RESOLUCIÓN DEL CONSEJO DE FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS N° 007

EDISON HERNAN MARTINEZ TORRES

146003121

NICOLÁS CALVO OSPINA

146003144

DIRECTOR

MARCOS EDILSON HERNANDEZ

MAESTRANTE EN DIRECCIÓN Y ASESORAMIENTO FINANCIERO

UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS

ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

VILLAVICENCIO/META

2017

AUTORIDADES ACADÉMICAS

PABLO EMILIO CRUZ CASALLAS

Rector Universidad de los Llanos

DORIS CONSUELO PULIDO DE GONZÁLES

Vicerrectora Académica

GIOVANNY QUINTERO REYES

Secretario General

RAFAEL OSPINA INFANTE

Decano Facultad de Ciencias Económicas

GIOVANNI ENRIQUE HERNÁNDEZ CASALLAS

Director de Escuela de Administración y Negocios

VICTOR JULIO VILLAMIZAR RODRIGUEZ

Director de Programa Administración de Empresas

Nota de Aceptación:

JAVIER DIAZ CASTRO
Director Centro de Investigaciones
Facultad de Ciencias Económicas

MARCOS EDILSON HERNANDÉZ
Director Trabajo de Grado

VICTOR JULIO VILLAMIZAR RODRIGUEZ
Director de Programa

Jurado 1

Jurado 2

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a los diferentes docentes que hicieron parte de nuestro desarrollo académico con sus conocimientos durante los cinco años de la carrera de Administración de Empresas, en especial a nuestro Director de Proyecto, Marcos Edilson Hernández.

Agradecemos también a nuestras familias, amigos y compañeros, por su comprensión y apoyo en los diferentes momentos que vivimos durante la carrera.

Edison Hernán Martínez Torres, Nicolás Calvo Ospina

Tabla De Contenido

1.	Resumen	19
2.	Planteamiento Del Problema	20
3.	Justificación	21
4.	Marco Teórico	23
5.	Objetivos	27
5.1.	Objetivo General	27
5.2.	Objetivos Específicos	27
6.	Metodología	28
6.1.	Estrategias Metodológicas	28
6.2.	Diseño Procedimental	29
7.	Cronograma De Actividades	30
8.	Diagnostico Competitivo Y Situacional Del Sector	33
8.1.	Análisis De Las Cinco Fuerzas De Porter	33
8.1.1.	Poder de negociación de los clientes	33
8.1.2.	Rivalidad entre competidores	33
8.1.3.	Amenaza de nuevos competidores	34
8.1.4.	Poder de negociación de los proveedores	34

8.1.5.	Amenaza de productos sustitutos.	35
9.	Estudio De Mercado	36
9.1.	Análisis De Demanda	36
9.2.	Análisis De La Oferta O Del Entorno	37
9.2.1.	Análisis del sector.	37
9.2.2.	Análisis de la competencia en el sector.....	39
9.2.3.	Productos o servicios sustitutos.....	40
9.2.4.	Competidores directos e indirectos.	41
9.3.	Estrategias De Mercado	46
9.3.1.	Concepto y descripción del producto o servicio.	46
9.3.2.	Estrategias de distribución.	50
9.3.3.	Estrategias de precio.....	50
9.3.4.	Estrategias de promoción.	51
9.3.5.	Estrategias de comunicación.	51
9.3.6.	Estrategias de servicio.	52
9.3.7.	Estrategias de aprovisionamiento.....	52
9.4.	Tipo De Investigación	50
9.4.1.	Metodología.	52
9.4.2.	Determinación de la muestra.....	50
9.4.3.	Instrumento.....	53

9.4.4.	Herramientas.	54
9.5.	Resultados.....	54
9.5.1.	Análisis de datos.....	54
9.5.2.	Análisis de la interacción entre variables y datos.....	64
9.6.	Mercado Potencial.	66
9.6.1.	Proyección de ventas.	68
10.	Estudio Técnico.....	70
10.1.	Descripción Del Producto	70
10.1.1.	Oferta gastronómica.	70
10.1.2.	Oferta gastronómica ligera.	72
10.1.3.	Oferta bebidas alcohólicas.....	75
10.1.4.	Oferta bebidas no alcohólicas.....	77
10.2.	Descripción Del Proceso.....	78
10.2.1.	Diagrama de flujo orden de producción.	78
10.2.2.	Diagrama de flujo oferta gastronómica.	79
10.2.3.	Diagrama de flujo oferta gastronómica ligera.	80
10.2.4.	Diagrama de flujo oferta bebidas alcohólicas.....	85
10.2.5.	Diagrama de flujo oferta bebidas no alcohólicas.....	89
10.3.	Determinación Del Tamaño Del Proyecto	88
10.3.1.	Necesidades y Requerimientos.....	88

10.3.2.	Localización del proyecto.....	111
10.3.3.	Necesidad de personal.	115
10.4.	Plan De Producción.....	125
10.5.	Plan De Compras	127
10.5.1.	Plan anual de compras.	127
10.5.2.	Plan de Compras 2019, 2020, 2021, 2022.....	130
10.5.3.	Proveedores.	132
11.	Estudio Administrativo	135
11.1.	Estructura Organizacional.....	135
11.1.1.	Misión.....	136
11.1.2.	Visión.....	136
11.1.3.	Objetivos Estratégicos.	136
11.1.4.	Dofa	137
11.1.5.	Políticas y código de ética.	138
11.1.6.	Descripción y análisis de cargos.....	140
11.1.7.	Descripción procesos de administración de recursos humanos.....	147
11.2.	Gastos Administrativos	149
12.	Estudio Legal.....	150
12.1.	Constitución De La Empresa Y Aspectos Legales	150
12.1.1.	Tipo de sociedad.....	150

12.1.2.	Actividad comercial.....	150
12.1.3.	Aspectos legales.	150
12.2.	Gastos Legales Y De Constitución	153
13.	Estudio Financiero.....	155
13.1.	Egresos	155
13.1.1.	Determinación de las inversiones fijas requeridas.	155
13.1.2.	Costos y gastos de personal.	157
13.1.3.	Presupuesto plan de compras.....	171
13.1.4.	Costos de producción.....	177
13.2.	Ingresos	193
13.2.1.	Fuentes de financiación.	193
13.2.2.	Balance general inicial y proyectado.....	193
13.2.3.	Estados de resultado proyectados.	195
13.2.4.	Capital de trabajo.....	196
14.	Evaluación Financiera	197
14.1.	Flujo De Caja	197
14.2.	Indicadores Y Razones Financieras	200
14.3.	Evaluación De Rentabilidad	202
15.	Evaluación Social Y Ambiental	208
15.1.	Evaluación Social.....	208

15.1.1.	Creación de empleo.	208
15.1.2.	Tributación.....	208
15.1.3.	Agentes involucrados en el proyecto.....	209
15.1.4.	Identificación de impactos.....	209
15.1.5.	Metas sociales.....	211
15.2.	Evaluación Ambiental.....	212
15.2.1.	Descripción general del proyecto.	212
15.2.2.	Oferta ambiental.	212
15.2.3.	Demanda ambiental.	213
15.2.4.	Marco legal ambiental.	213
15.2.5.	Costos ambientales.	214
16.	Conclusiones	215
17.	Recomendaciones.....	218
18.	Bibliografía.....	219
19.	Anexos.....	222

Lista De Tablas

Tabla 1. Estrategias metodológicas.....	28
Tabla 2. Cronograma de actividades.....	30
Tabla 3. Edad.....	52
Tabla 4. Nivel socioeconómico.....	53
Tabla 5. Frecuencia cenas fuera de casa.....	54
Tabla 6. Gastos por persona en establecimientos de comida.....	55
Tabla 7. Influencia del factor en la elección del establecimiento.....	56
Tabla 8. Tiempo de espera en la mesa.....	56
Tabla 9. Frecuencia consumo de bebidas alcohólicas.....	57
Tabla 10. Tipo de bebidas alcohólicas consumidas en bares y pubs.....	58
Tabla 11. Consumo de alimentos en bares y pubs.....	59
Tabla 12. Alimentos que acostumbran comer en bares y pubs.....	60
Tabla 13. Gastos por persona en bares y pubs.....	61
Tabla 14. Opinión para la apertura de un establecimiento estilo Gastro Pub.....	62
Tabla 15. Conocimiento de tipos de preparaciones y platos de países del Caribe.....	62
Tabla 16. Tipos de platos o preparaciones de países del caribe.....	63
Tabla 17. Opinión asistencia a un establecimiento estilo Gastro Pub con temática caribeña y las Antillas mayores.....	64
Tabla 18. Nivel de gastos por visita en bares según el rango de edad de los consumidores	64
Tabla 19. Nivel de gastos por visita en restaurantes según el rango de edad consumidores.....	65
Tabla 20. Proyección de ventas.....	66
Tabla 21. Ficha técnica arroz frito especial.....	69
Tabla 22. Ficha técnica griot Haitiano.....	69
Tabla 23. Ficha técnica arroz mamposteo.....	70
Tabla 24. Ficha técnica ceviche de camarones.....	70
Tabla 25. Ficha técnica crepes de queso y camarones.....	71
Tabla 26. Ficha técnica hamburguesa caribeña.....	71
Tabla 27. Ficha técnica hot dog caribeño.....	72
Tabla 28. Ficha técnica piña colada.....	73
Tabla 29. Ficha técnica daiquiri.....	73

Tabla 30. Ficha técnica mojito Cubano.....	74
Tabla 31. Ficha técnica rum punch.....	74
Tabla 32. Ficha técnica batido tropical.....	75
Tabla 33. Ficha técnica morir soñando.....	75
Tabla 34. Ficha técnica passion cooler.....	76
Tabla 35. Diagrama de flujo orden de producción.....	76
Tabla 36. Diagrama de flujo producción de arroz frito especial.....	77
Tabla 37. Diagrama de flujo producción de griot Haitiano.....	78
Tabla 38. Diagrama de flujo producción de arroz mamposteo.....	79
Tabla 39. Diagrama de flujo producción de ceviche de camarones.....	80
Tabla 40. Diagrama de flujo producción de crepes de queso y camarones.....	81
Tabla 41. Diagrama de flujo producción de hamburguesa caribeña.....	82
Tabla 42. Diagrama de flujo producción de hot dog caribeño.....	84
Tabla 43. Diagrama de flujo producción de piña colada.....	85
Tabla 44. Diagrama de flujo producción de daiquiri.....	85
Tabla 45. Diagrama de flujo producción de mojito Cubano.....	86
Tabla 46. Diagrama de flujo producción de rum punch.....	86
Tabla 47. Diagrama de flujo producción de batido tropical.....	87
Tabla 48. Diagrama de flujo producción de morir soñando.....	87
Tabla 49. Diagrama de flujo producción de passion cooler.....	88
Tabla 50. Requerimientos materia prima para la elaboración de arroz frito especial.....	94
Tabla 51. Requerimientos materia prima para la elaboración de griot Haitiano.....	95
Tabla 52. Requerimientos materia prima para la elaboración de arroz mamposteo.....	95
Tabla 53. Requerimientos materia prima para la elaboración de ceviche de camarones.....	95
Tabla 54. Requerimientos materia prima para la elaboración de crepes de queso y camarones..	96
Tabla 55. Requerimientos materia prima para la elaboración de hamburguesa caribeña.....	96
Tabla 56. Requerimientos materia prima para la elaboración de hot dog caribeño.....	97
Tabla 57. Requerimientos materia prima para la elaboración de piña colada.....	98
Tabla 58. Requerimientos materia prima para la elaboración de daiquiri.....	98
Tabla 59. Requerimientos materia prima para la elaboración de mojito Cubano.....	98
Tabla 60. Requerimientos materia prima para la elaboración de rum punch.....	99

Tabla 61. Requerimientos materia prima para la elaboración de batido tropical.....	99
Tabla 62. Requerimientos materia prima para la elaboración de morir soñando.....	100
Tabla 63. Requerimientos materia prima para la elaboración de passion cooler.....	100
Tabla 64. Adecuación e instalación requerida.....	105
Tabla 65. Muebles y enseres requeridos.....	107
Tabla 66. Máquinas y equipos requeridos.....	108
Tabla 67. Herramientas requeridas.....	108
Tabla 68. Equipos de cómputo y comunicaciones requeridos.....	109
Tabla 69. Calificación primer evaluador.....	111
Tabla 70. Calificación segundo evaluador.....	112
Tabla 71. Consolidado Calificación.....	113
Tabla 72. Tiempo mano de obra directa de arroz frito especial 2018.....	114
Tabla 73. Consolidado mano de obra directa de arroz frito especial.....	114
Tabla 74. Tiempo mano de obra directa de griot Haitiano 2018.....	115
Tabla 75. Consolidado mano de obra directa de griot Haitiano.....	115
Tabla 76. Tiempo mano de obra directa de arroz mamposteo 2018.....	115
Tabla 77. Consolidado mano de obra directa de arroz mamposteo.....	116
Tabla 78. Tiempo mano de obra directa de ceviche de camarones 2018.....	116
Tabla 79. Consolidado mano de obra directa de ceviche de camarones.....	116
Tabla 80. Tiempo mano de obra directa de crepes de queso y camarones 2018.....	117
Tabla 81. Consolidado mano de obra directa de crepes de queso y camarones.....	117
Tabla 82. Tiempo mano de obra directa de hamburguesa caribeña 2018.....	117
Tabla 83. Consolidado mano de obra directa de hamburguesa caribeña.....	118
Tabla 84. Tiempo mano de obra directa de hot dog caribeño 2018.....	118
Tabla 85. Consolidado mano de obra directa de hot dog caribeño.....	118
Tabla 86. Tiempo mano de obra directa de piña colada 2018.....	119
Tabla 87. Consolidado mano de obra directa de piña colada.....	119
Tabla 88. Tiempo mano de obra directa de daiquiri 2018.....	119
Tabla 89. Consolidado mano de obra directa de daiquiri.....	119
Tabla 90. Tiempo mano de obra directa de mojito Cubano 2018.....	120
Tabla 91. Consolidado mano de obra directa de mojito Cubano.....	120

Tabla 92. Tiempo mano de obra directa de rum punch 2018.....	120
Tabla 93. Consolidado mano de obra directa de rum punch.....	121
Tabla 94. Tiempo mano de obra directa de batido tropical 2018.....	121
Tabla 95. Consolidado mano de obra directa de batido tropical.....	121
Tabla 96. Tiempo mano de obra directa de morir soñando 2018.....	121
Tabla 97. Consolidado mano de obra directa de morir soñando.....	122
Tabla 98. Tiempo mano de obra directa de passion cooler 2018.....	122
Tabla 99. Consolidado mano de obra directa de passion cooler.....	122
Tabla 100. Consolidado mano de obra indirecta.....	122
Tabla 101. Plan de producción anual.....	124
Tabla 102. Distribución de ventas por línea de producto.....	125
Tabla 103. Plan de compras vegetales, frutas, legumbres, cereales y hortalizas año 2018.....	126
Tabla 104. Plan de compras productos procesados e industriales año 2018.....	126
Tabla 105. Plan de compras productos lácteos y cárnicos año 2018.....	127
Tabla 106. Consolidado plan de compras vegetales, frutas, legumbres, cereales y hortalizas año 2019-2022.....	128
Tabla 107. Plan de compras productos procesados e industriales año 2019-2022.....	129
Tabla 108. Plan de compras productos lácteos y cárnicos año 2019-2022.....	130
Tabla 109. Nivel de cargos.....	139
Tabla 110. Perfil de cargo Administrador.....	139
Tabla 111. Perfil de cargo Chef.....	140
Tabla 112. Perfil de cargo Barman.....	141
Tabla 113. Perfil de cargo Auxiliar Cocina.....	142
Tabla 114. Perfil de cargo Mesero.....	143
Tabla 115. Perfil de cargo Cajero.....	144
Tabla 116. Gastos administrativos.....	147
Tabla 117. Gastos ventas.....	147
Tabla 118. Gastos legales y de constitución.....	151
Tabla 119. Inversión requerida en adecuación e instalación.....	153
Tabla 120. Inversiones en muebles y enseres.....	153
Tabla 121. Inversiones en máquinas y equipos.....	154

Tabla 122. Inversiones en equipos de cómputo y comunicaciones.....	155
Tabla 123. Consolidado inversiones fijas requeridas.....	155
Tabla 124. Proyección de IPC esperado.....	158
Tabla 125. Consolidado costo total anual de la plantilla.....	158
Tabla 126. Tiempo mano de obra directa de arroz frito especial 2018.....	159
Tabla 127. Consolidado mano de obra directa de arroz frito especial.....	159
Tabla 128. Tiempo mano de obra directa de griot Haitiano 2018.....	160
Tabla 129. Consolidado mano de obra directa de griot Haitiano.....	160
Tabla 130. Tiempo mano de obra directa de arroz mamposteo 2018.....	169
Tabla 131. Consolidado mano de obra directa de arroz mamposteo.....	161
Tabla 132. Tiempo mano de obra directa de ceviche de camarones 2018.....	161
Tabla 133. Consolidado mano de obra directa de ceviche de camarones.....	161
Tabla 134. Tiempo mano de obra directa de crepes de queso y camarones 2018.....	162
Tabla 135. Consolidado mano de obra directa de crepes de queso y camarones.....	162
Tabla 136. Tiempo mano de obra directa de hamburguesa caribeña 2018.....	162
Tabla 137. Consolidado mano de obra directa de hamburguesa caribeña.....	163
Tabla 138. Tiempo mano de obra directa de hot dog caribeño 2018.....	163
Tabla 139. Consolidado mano de obra directa de hot dog caribeño.....	163
Tabla 140. Tiempo mano de obra directa de piña colada 2018.....	164
Tabla 141. Consolidado mano de obra directa de piña colada.....	164
Tabla 142. Tiempo mano de obra directa de daiquiri 2018.....	164
Tabla 143. Consolidado mano de obra directa de daiquiri.....	164
Tabla 144. Tiempo mano de obra directa de mojito Cubano 2018.....	165
Tabla 145. Consolidado mano de obra directa de mojito Cubano.....	165
Tabla 146. Tiempo mano de obra directa de rum punch 2018.....	165
Tabla 147. Consolidado mano de obra directa de rum punch.....	166
Tabla 148. Tiempo mano de obra directa de batido tropical 2018.....	166
Tabla 149. Consolidado mano de obra directa de batido tropical.....	166
Tabla 150. Tiempo mano de obra directa de morir soñando 2018.....	166
Tabla 151. Consolidado mano de obra directa de morir soñando.....	167
Tabla 152. Tiempo mano de obra directa de passion cooler 2018.....	167

Tabla 153. Consolidado mano de obra directa de morir soñando.....	167
Tabla 154. Costo total de mano de obra directa.....	168
Tabla 155. Consolidado mano de obra indirecta.....	168
Tabla 156. Plan de compras vegetales, frutas, legumbres, cereales y hortalizas año 2018.....	168
Tabla 157. Plan de compras productos procesados e industriales año 2018.....	170
Tabla 158. Plan de compras productos lácteos y cárnicos año 2018.....	171
Tabla 159. Consolidado compras de materia prima 2018.....	171
Tabla 160. Calculo IPC de alimentos esperado.....	172
Tabla 161. Consolidado compras de materia prima 2019-2022.....	172
Tabla 162. Consolidado plan de compras vegetales, frutas, legumbres, cereales y hortalizas año 2019-2022.....	173
Tabla 163. Plan de compras productos procesados e industriales año 2019-2022.....	174
Tabla 164. Plan de compras productos lácteos y cárnicos año 2019-2022.....	175
Tabla 165. Consolidado costos indirectos.....	176
Tabla 166. Distribución de costos indirectos.....	176
Tabla 167. Hoja de costos de arroz frito especial año 2018.....	177
Tabla 168. Consolidado costos de arroz frito especial.....	177
Tabla 169. Hoja de costos de griot Haitiano año 2018.....	178
Tabla 170. Consolidado costos de griot Haitiano.....	178
Tabla 171. Hoja de costos de arroz mamposteo año 2018.....	179
Tabla 172. Consolidado costos de arroz mamposteo.....	179
Tabla 173. Hoja de costos de ceviche de camarones año 2018.....	180
Tabla 174. Consolidado costos de ceviche de camarones.....	180
Tabla 175. Hoja de costos de crepes de queso y camarones año 2018.....	181
Tabla 176. Consolidado costos de crepes de queso y camarones.....	181
Tabla 177. Hoja de costos de hamburguesa caribeña año 2018.....	182
Tabla 178. Consolidado costos de hamburguesa caribeña.....	182
Tabla 179. Hoja de costos de hot dog caribeño año 2018.....	183
Tabla 180. Consolidado costos de hot dog caribeño.....	183
Tabla 181. Hoja de costos de piña colada año 2018.....	184
Tabla 182. Consolidado costos de piña colada.....	184

Tabla 183. Hoja de costos de daiquiri año 2018.....	185
Tabla 184. Consolidado costos de daiquiri.....	185
Tabla 185. Hoja de costos de mojito Cubano año 2018.....	186
Tabla 186. Consolidado costos de mojito Cubano.....	186
Tabla 187. Hoja de costos de rum punch año 2018.....	187
Tabla 188. Consolidado costos de rum punch.....	187
Tabla 189. Hoja de costos de batido tropical año 2018.....	188
Tabla 190. Consolidado costos de batido tropical.....	188
Tabla 191. Hoja de costos de morir soñando año 2018.....	189
Tabla 192. Consolidado costos de morir soñando.....	189
Tabla 193. Hoja de costos de passion cooler año 2018.....	190
Tabla 194. Consolidado costos de passion cooler.....	190
Tabla 195. Consolidado egresos.....	191
Tabla 196. Balance general inicial y proyectado.....	192
Tabla 197. Estados de resultados proyectados.....	193
Tabla 198. Flujo de caja operativo proyectado.....	195
Tabla 199. Flujo de caja de inversión proyectado.....	195
Tabla 200. Flujo de caja de financiamiento proyectado.....	196
Tabla 201. Flujo de caja proyectado.....	196
Tabla 202. Análisis del punto de equilibrio.....	197
Tabla 203. Indicadores y razones financieras.....	198
Tabla 204. Cronograma de inversiones.....	200
Tabla 205. Pay back.....	200
Tabla 206. Parámetros evaluadores.....	201
Tabla 207. Estadístico y probabilístico.....	202
Tabla 208. Parámetros evaluadores con estadístico y probabilístico.....	202
Tabla 209. Evaluación de riesgo.....	203
Tabla 210. Evaluación por riesgo estadístico.....	203
Tabla 211. Evaluación por riesgo probabilístico.....	204
Tabla 212. Tributación.....	206
Tabla 213. Oferta ambiental.....	211

Lista De Figuras

Figura 1. Carta Calypso Rum.....	47
Figura 2. Determinación de la muestra.....	51
Figura 3. Edad.....	52
Figura 4. Nivel socioeconómico.....	53
Figura 5. Frecuencia cenas fuera de casa.....	54
Figura 6. Gastos por persona en establecimientos de comida.....	55
Figura 7. Tiempo de espera en la mesa.....	57
Figura 8. Frecuencia consumo de bebidas alcohólicas.....	58
Figura 9. Consumo de alimentos en bares y pubs.....	59
Figura 10. Alimentos que acostumbran comer en bares y pubs.....	60
Figura 11. Gastos por persona en bares y pubs.....	61
Figura 12. Opinión para la apertura de un establecimiento estilo Gastro Pub.....	62
Figura 13. Conocimiento de tipos de preparaciones y platos de países del Caribe.....	63
Figura 14. Tipos de platos o preparaciones de países del caribe.....	63
Figura 15. Opinión para la apertura de un establecimiento estilo Gastro Pub con temática caribeña y las Antillas mayores.....	64
Figura 16. Distribución interna Calypso Rum.....	106
Figura 17. Organigrama.....	133
Figura 18. Logo.....	133
Figura 19. Campana de Gauss riesgo estadístico.....	204
Figura 20. Campana de Gauss riesgo probabilístico.....	205

Lista De Anexos

Anexo 1. Costo anual total de la nómina.....	222
--	-----

1. Resumen

Se realiza un proyecto de preinversión de un Restaurante-Bar con estilo Pub en la ciudad de Villavicencio para el año 2018, proyecto el cual permita suplir las necesidades de alimentación y recreación de la creciente población de la ciudad, centrando su oferta en la comida Caribeña y de las Antillas Mayores, especialidad inexistente en el mercado pues las actuales ofertas se centran únicamente en platos a base de proteínas de animales de mar no teniendo en cuenta otra variedad de platos de estas regiones. Además, con la creación de este, se incentivará y promoverá la generación de empleo y la inversión en la ciudad para su desarrollo económico y social.

El soporte para la realización de la investigación se fundamenta en la metodología de formulación y evaluación de proyectos de Marcial Córdoba Padilla donde se realizará los estudios de factibilidad (mercado, técnico, organizacional, legal, ambiental y financiero) y en el diagnóstico a través del análisis de las cinco fuerzas de Michael Porter, para la puesta en marcha del Restaurante-Bar “GastroPub”.

La investigación y realización de los respectivos estudios del proyecto de preinversión, se desarrollará a través de una investigación de tipo descriptiva-exploratoria, desarrollándose como instrumentos encuestas de sondeo y observación de campo entre otros, con la finalidad de obtener como resultado la identificación de la viabilidad y pertinencia para la realización del proyecto de preinversión de un Restaurante-Bar “GastroPub” que producirá y comercializará comida típica de la cocina Caribeña y de las Antillas Mayores, también dispensará bebidas no alcohólicas y alcohólicas, principalmente cerveza artesanal de barril, todo bajo un marco y temática cultural propia de los países de las islas del Caribe.

2. Planteamiento Del Problema

¿Es necesaria la apertura de un establecimiento estilo “GastroPub” enfocado a la comida Caribeña y de las Antillas Mayores en la ciudad de Villavicencio?

La necesidad de un establecimiento que satisfaga a la vez la necesidad de alimentación y recreación de los habitantes de Villavicencio toma importancia por el crecimiento acelerado de la ciudad, que según proyecciones del DANE paso de 384.131 habitantes en el 2005 a 506.012 en proyección al 2017, un incremento del 31,73% en poco más de una década, cifras que pueden ser mayores por la población temporal y en tránsito que alberga la ciudad; el corto tiempo disponible de los trabajadores y ejecutivos, quienes tienen poca disponibilidad de comer y esparcirse en sus hogares requiriendo un espacio adecuado para reuniones informales de amigos y allegados, con servicio de calidad, preparaciones creativas y una oferta de bebidas alcohólicas y no alcohólicas que permitan crear un ambiente agradable para las tardes-noches en la ciudad de Villavicencio.

La ciudad de Villavicencio no cuenta con una oferta amplia en restaurantes de cocina internacional, donde destacan los dirigidos a cocina de tipo oriental-asiática, mientras que la oferta de restaurantes de cocina del Caribe y las Antillas es inexistente, diferenciando que los restaurantes y cevicherías actualmente se enfocan y limitan a la preparación de proteínas a base de animales de mar olvidando otros platos y complementos típicos de dichas zonas.

Aunque en la ciudad el concepto de los establecimientos estilo Pub; lugares donde se sirven bebidas alcohólicas y no alcohólicas seleccionadas de calidad superior y algunos refrigerios o snack, han ampliado su oferta, su propuesta en cuanto a platos se limita a preparaciones de parrilla, comidas rápidas y snack, destacando que en la actualidad no existen establecimientos de estilo GastroPub que combinen en su oferta características de la cocina de especialidad.

3. Justificación

La industria gastronómica es atractiva económicamente por su crecimiento que en los últimos años ha estado cerca del 12% según cifras de ACODRES, del mismo modo en el año 2014 se aumentaron en un 22% este tipo de establecimientos en el país, los cuales obtuvieron ventas por 30,7 billones durante el mismo año, la rentabilidad de este tipo de establecimientos se encuentra discriminada por el número de sillas y el volumen de ventas que posean, encontrándose en promedio para establecimientos con ventas de hasta 50 millones de pesos mensuales y 50 sillas en 10,89% antes de impuestos y costos de venta del 39,81%, gastos operacionales de 33,64% y gastos no operacionales de 15,66%.

Considerando el crecimiento de la ciudad de Villavicencio y su posicionamiento como una de las ciudades intermedias con mayor densidad demográfica que acoge a una amplia población flotante y en tránsito, el crecimiento en las últimas décadas de la clase media en Colombia, estos factores promueven la generación de empresas que puedan satisfacer necesidades básicas de alimentación y recreación con propuestas nuevas que incluyan aspectos innovadores y el encuentro e intercambio cultural con productos de calidad.

En concordancia con lo dicho anteriormente y con la visión de la universidad de los Llanos de crear conocimiento oportuno y ejecutable con su entorno natural a fin de satisfacer y participar en la búsqueda de soluciones a las problemáticas regionales y nacionales, se realiza la presente investigación con el fin de contribuir al desarrollo económico de la región, generando oportunidades de empleo y dinamizando la competitividad a través del actual proyecto de iniciativa empresarial en el cual se pretende mediante la aplicación de los conocimientos adquiridos en el transcurso de la carrera de Administración de Empresas, formular y evaluar la pertinencia y viabilidad de la creación de un Restaurante-Bar “GastroPub” a través de los

respectivos estudios de factibilidad (Estudio de mercado, técnico, organizacional, legal y financiero) y la evaluación (Financiera, social y ambiental).

Colombia desde finales del año 2014 sufre un des aceleramiento de la economía, generado por una fuerte baja en los precios del petróleo principal fuente de ingresos nacionales, donde Villavicencio lugar de establecimiento del presente proyecto sufrió en forma directa la desaceleración y afectación de su economía. Bajo este escenario de dinámica y competitividad comercial se hace aún más importante la ejecución del presente proyecto de investigación de factibilidad del Restaurante-Bar, debido a que antes de proceder a la inversión de recursos económicos escasos se requiere estudiar en forma sistemática y metódica la viabilidad del proyecto, permitiendo la correcta toma de decisiones por parte del inversionista, asegurando así que la presente iniciativa empresarial hace uso eficiente de los recursos.

Los jóvenes colombianos se encuentran en un momento idóneo para la creación de empresas, ya que el Gobierno promueve e incentiva el emprendimiento de jóvenes los cuales generan empleo en el país, esto se encuentra estipulado bajo la Ley 1780 del 2016 y su predecesora la ley 1429 del 2010 las cuales otorgan ciertos beneficios en cuanto a la constitución legal de la empresa, no aporte en cajas de compensación e incentivos y excepciones en pagos de impuestos por cierto periodo de tiempo. Por otra parte, en cuanto a financiación, anteriormente era sumamente complicado el poder llevar a cabo este tipo de proyectos y hoy día se cuenta con la posibilidad de ser apoyado y financiado tanto por el Gobierno colombiano como por instituciones privadas (Fondo Emprender, Bavaria, Bancoldex, Cultura E, Colciencias, etc.) mediante concursos y programas los cuales buscan un desarrollo general para el país.

4. Marco Teórico

La correcta definición de las características principales del formato “GastroPub” requiere pasar por los conceptos clave de restaurante de especialidad y Pub, entre las características de estos encontramos que son bares que proponen una atmósfera particular y distinta, donde se dispensan cervezas de tipo artesanal, generalmente con aspectos victorianos y celtas de estilo y gastronomía irlandesa de donde proviene históricamente el concepto, mostrando características culturales de la decoración, mítica y música irlandesa (Rubiño, 2011); las características históricas del formato se han adaptado culturalmente, pero guardando importancia aspectos como la venta de cervezas y licores seleccionados en escenarios informales y tranquilos, oferta de alimentos como preparaciones de parrilla, comidas rápidas y snack.

La aparición de los establecimientos tipo “Pub” (Public House) en Colombia tiene su origen según (Ortiz y Sánchez, 2009) desde “El 2003, con el surgimiento de “Bogotá Beer Company” (BBC), pionero en este concepto, la capital colombiana ha visto un paulatino surgimiento de pubs en distintos lugares, (...). Este es un mercado en pleno crecimiento y que, dada la respuesta del público, pareciera que por ahora no se va a detener. (P.13)”. Se evidencia así la expansión de establecimientos con este tipo de formato, actualmente la ciudad de Villavicencio cuenta con Beer Station, Beer burgues Pub, Irlandés Pub, Broadway Pub, entre otros.

Los restaurantes de especialidad son aquellos que se enfocan a un estilo o eje temático dependiendo de si se orientan a un producto alimenticio en especial, a un público objetivo delimitado o a aspectos típicos de la cocina de una nación o cultura.

Por su parte los denominados GastroPub, según (Schuler, 2014) “son establecimientos que son tendencia en Europa, los cuales buscan servir comida gourmet en un ambiente de pub donde los comensales pueden experimentar nuevos sabores acompañado de bebidas alcohólicas en un

ambiente tradicional”. Reuniendo así características de los restaurantes de especialidad y los Pub, diferenciándose de los Restaurante-Bar por una mayor preocupación en preparaciones de cocina gourmet y bebidas selectas, junto con la creación de ambientes propios de una cultura.

La cada vez más acelerada variación del entorno empresarial, la globalización y los avances tecnológicos que rodean la práctica empresarial, generan y promueven el constante desafío de la actualización, por lo que con la finalidad de mejorar la competitividad se deben establecer planes adecuados que minimicen los diversos riesgos inherentes a la entrada en funcionamiento de iniciativas empresariales, preocupación que no es nueva y ha sido compartida por (Araujo, 2012) que nos menciona “La formulación de un proyecto tiene la finalidad de generar, evaluar, comparar y seleccionar alternativas de inversión, eligiendo la más eficiente, para satisfacer una necesidad específica”. (P.15). Permitiendo optimizar los recursos económicos asignándoles así a aquellos que presentan mejor perspectiva tras los estudios previos.

Al momento de aterrizar una idea de negocio para su ejecución en la realidad, es necesario realizar ciertos estudios metodología ampliamente expandida en la formulación y evaluación de proyectos “Los estudios previos comprenden, estudio técnico, estudio de mercado, estudio legal y administrativo, estudio de inversiones y financiamiento; mientras la evaluación del proyecto comprende, la evaluación financiera, evaluación económica, evaluación social, evaluación ambiental” (Méndez, 2010, P.34-51). Algunos autores difieren sobre la ubicación del estudio financiero y evaluación financiera trasladando el estudio financiero como parte de la evaluación financiera o discriminando como parte del estudio financiero la financiación y los presupuestos de costos y gastos, mientras en la evaluación se realizan los diferentes análisis de rentabilidad.

Como parte del proyecto y antes de la realización del estudio es necesario conocer el entorno que rodeará a la organización, ya que será un factor determinante del éxito de esta, Michael

Porter brinda un modelo estratégico el cual permite establecer la competitividad de estas. (Porter, 1980) comenta que, “una empresa está rodeada de cinco factores fundamentales dentro de una industria y hay que aprender a controlarlos muy bien para sobrevivir en el mercado y tomar buenas decisiones, de tal manera que nos lleven al éxito”. Estas cinco fuerzas son: el poder de negociación de los clientes, la rivalidad entre las empresas, amenaza de nuevos competidores, poder de negociación de los proveedores y amenaza de productos sustitutos.

Se encuentra que el estudio mercado tiene como finalidad verificar la existencia de un mercado insatisfecho que sea atractivo a largo plazo determinando un volumen de ventas esperado, el precio al que los potenciales consumidores estarían dispuestos a adquirir el bien o servicio, el poder de negociación de los compradores y proveedores, los productos competidores y sustitutos que se encuentran en el mercado, del mismo modo en este estudio es donde se identificará la cadena de distribución , se realizarán las estrategias de mercado y se desarrollará el plan de marca y publicidad. (Córdoba, 2011) comenta que, “el estudio de mercado brinda los insumos necesarios para determinar la viabilidad en el mercado del proyecto y la forma en la cual debe abordarse a la competencia y a los potenciales clientes”.

Por su parte el estudio técnico comprende aspectos como la localización del proyecto, el tamaño y capacidad productiva óptima del proyecto, la tecnología y equipos necesarios para la creación del bien o servicio, también se determina las especificaciones del producto, las características de las materias primas e insumos, el personal necesario para la producción calculada, las actividades y procesos productivos. Según, (Méndez, 2010) “En el estudio técnico se conocerá la viabilidad y los requisitos para adelantar la producción del bien o servicio, así como las necesidades y recursos en propiedad, planta y equipo”.

En el estudio organizacional y legal, debemos plantearnos desde la perspectiva gerencial, la forma de la estructura jerárquica de la organización, la plataforma estratégica, la figura legal de constitución de la empresa, normativas especiales que sean aplicables al proyecto. También, (Méndez, 2010) opina que, “la importancia de este estudio radica en que desde la apertura del establecimiento se requiere un marco adecuado que permita formar la figura de un conjunto amplio de personas con diferentes especialidades, por lo que se requiere una visión holística de los aspectos internos y externos que rodean la actividad empresarial”.

(Méndez, 2010) “La importancia del estudio financiero radica en que en esta etapa se identificarán las inversiones requeridas, el capital de trabajo, la estructura de capital, los presupuestos de ingresos, gastos y costos, además del flujo de efectivo esperado”. Estos insumos son de suma importancia para determinar la viabilidad en la evaluación financiera y la conveniencia para los inversionistas en sus retornos esperados.

5. Objetivos

5.1. Objetivo General

Diseñar un proyecto de preinversión para la creación de un Restaurante-Bar “GastroPub” con temática Caribeña y de las Antillas Mayores en el año 2018 en la ciudad de Villavicencio.

5.2. Objetivos Específicos

- Diagnosticar la pre-factibilidad y necesidades para la apertura de un Restaurante-bar “GastroPub” de comida Caribeña y de las Antillas Mayores.
- Determinar la viabilidad en el mercado para la puesta en marcha del Restaurante-Bar “GastroPub”.
- Definir los requerimientos técnicos para la operación del Restaurante-Bar “GastroPub”
- Desarrollar el estudio organizacional y legal para la apertura del Restaurante-Bar “GastroPub”.
- Establecer la viabilidad e impactos sociales y ambientales de la puesta en marcha del Restaurante-Bar “GastroPub”.
- Determinar viabilidad financiera, necesidades de recursos económicos y riesgos para la ejecución del Restaurante-Bar “GastroPub”.

6. Metodología

El tipo de estudio es descriptivo-exploratorio se reseñan características o rasgos del objeto de estudio, en este caso del Restaurante-Bar “GastroPub”, del mismo modo explora la viabilidad del proyecto, considerando la forma de formulación y evaluación de proyectos existentes y estudios previos en casos similares.

6.1. Estrategias Metodológicas

Tabla 1

Estrategias metodológicas

Objetivo específico	Procedimiento	Actividades	Técnicas
Realizar un diagnóstico de pre-factibilidad y necesidades para la apertura de un Restaurante-bar “GastroPub” de comida Caribeña y de las Antillas Mayores	Realizar una investigación documental, de observación de campo y bibliográfica.	Determinar si existen restaurantes-bar “GastroPub” con dicho formato.	Revisión documental de fuentes bibliográficas secundarias, observación de campo activa.
Determinar la viabilidad en el mercado para la puesta en marcha del Restaurante-Bar “GastroPub”	Realizar un estudio de mercado.	Determinar la demanda esperada, precios de venta y nivel de competencia del mercado.	Encuestas de sondeo a la muestra objetivo, diseño de plan de marca y comercialización.
Definir los requerimientos técnicos para la operación del Restaurante-Bar “GastroPub”.	Realizar un estudio técnico.	Determinar el tamaño conveniente, la ubicación, forma de operación, y los equipos muebles e inmuebles necesarios para el proyecto.	Fichas técnicas de producto, diagramas de proceso, presupuestos de materiales, insumos y equipos.
Desarrollar el estudio organizacional y legal para la apertura del Restaurante-Bar “GastroPub”.	Realizar un estudio organizacional y legal.	Determinar la estructura organizacional requerida, gastos de administración y ventas del proyecto, el tipo de sociedad, restricciones o incentivos legales, cargas fiscales y la normatividad general necesaria para la realización del proyecto.	Consultas bibliográficas y de normatividad, análisis de requisitos de personal, presupuestos de gastos de administración y ventas.

Establecer la viabilidad e impactos sociales y ambientales de la puesta en marcha del Restaurante-Bar "GastroPub".	Realizar estudio de impacto ambiental y social.	Determinar objeto y alcance del estudio, identificación y evaluación de los posibles impactos y recursos utilizados.	Estudio y análisis de impacto social y ambiental.
Determinar viabilidad financiera, necesidades de recursos económicos y riesgos para la ejecución del Restaurante-Bar "GastroPub".	Realizar un estudio financiero.	Determinar los presupuestos de ingresos, producción, costos y gastos, flujos de caja esperados, VPN y TIR.	Proyección y análisis de ventas, evaluación en el horizonte de tiempo del proyecto, pertinencia de inversión

6.2. Diseño Procedimental

1. Revisión bibliográfica y elaboración de los marcos de referencia.
2. Elaboración del plan de investigación y acción.
3. Elaboración preliminar de los estudios de la investigación.
4. Construcción de los instrumentos de recolección de información.
5. Aplicación de las encuestas y/o entrevistas requeridas.
6. Análisis y procesamiento de los datos recolectados.
7. Recopilación y estructuración de los estudios de la investigación.
8. Fase de verificación y retroalimentación.
9. Planteamiento de las conclusiones y el procesamiento documental.
10. Presentación de resultados y sustentación.

7. Cronograma De Actividades

Tabla 2

Cronograma de actividades

Actividad	Mayo		Junio		Julio		Agosto		Septiembre	
	1 A 15	16 A 30	1 A 15	16 A 30	1 A 15	16 A 30	1 A 15	16 A 30	1 A 15	16 A 30
Revisión bibliográfica y elaboración de los marcos de referencia	X									
Elaboración del plan de investigación y acción.	X	X								
Elaboración preliminar de los estudios de la investigación		X	X							
Construcción de los instrumentos de recolección de información.			X	X						
Aplicación de las encuestas y/o entrevistas requeridas.				X	X					
Análisis y procesamiento de los datos recolectados.						X				
Recopilación y estructuración de los estudios de la investigación						X	X	X		
Fase de verificación y retroalimentación								X	X	
Planteamiento de las conclusiones y el procesamiento documental									X	
Presentación de resultados y sustentación										X

Fue realizada bajo el supuesto de entre 3 a 4 horas diarias de trabajo

8. Diagnóstico Competitivo Y Situacional Del Sector

8.1. Análisis De Las Cinco Fuerzas De Porter

8.1.1. Poder de negociación de los clientes.

El poder de negociación de los clientes frente a los productos y servicios que ofrecemos estará limitado por los costes de estos, los precios del mercado, y la diferenciación y valor agregado del modelo de negocio que se pretende llevar a cabo en la ciudad, además de la demanda hacia este tipo de servicio. Por lo tanto, según el concepto de Porter, este poder de negociación de los clientes disminuirá en la medida en que los factores anteriormente mencionados no existan o sean menores. Sin embargo, cabe recalcar que (Porter, 2008) comenta que, “Los clientes poderosos –el lado inverso de los proveedores poderosos– son capaces de capturar más valor si obligan a que los precios bajen, exigen mejor calidad o mejores servicios”.

8.1.2. Rivalidad entre competidores.

Se encuentra que existe una gran cantidad de restaurantes que día a día son creados en Colombia y en la ciudad de Villavicencio la dinámica y presencia de restaurantes, bares y pubs es bastante significativa; sin embargo el restaurante bar “GastroPub” con temática Caribeña y de las Antillas no cuenta con un competidor directo que ofrezca las mismas características atribuibles a dicho formato, gracias principalmente a que este es un nuevo concepto el cual se pretende llevar a cabo en la ciudad. No obstante, existen diferentes variantes en cuanto a Pub’s temáticos y restaurantes con especialidades gastronómicas concretas con los cuales se tendrá que disputar el mercado, ya que el comensal promedio suele buscar nuevas experiencias gastronómicas, y son limitadas las veces que repitan estas experiencias.

En cuanto a competencia indirecta, existe una gran variedad de establecimientos, en cuanto a expendio de bebidas con alcohol y sin este, como fuentes de sodas, otros formatos de bares,

licoreras y algunas tiendas de barrio, en cuanto a restaurantes o establecimientos que ofrezcan alimentos encontramos una amplia oferta en la ciudad: puestos ambulantes, algunos establecimientos dentro de los centros comerciales, restaurantes de barrio y demás.

Sin embargo, toda esta variedad de establecimientos y formatos de negocios de restaurantes y bares no impiden el desarrollo natural del proyecto.

8.1.3. Amenaza de nuevos competidores.

La industria gastronómica en Colombia es un sector saturado, “En este se crean aproximadamente entre 15 y 20 restaurantes por mes”, según (ACODRES, 2016). Sin embargo, sigue siendo un sector el cual los inversionistas consideran rentable por las cifras que mueve y genera al año.

Puede existir una amplia oferta de este tipo de negocios en el país, sin embargo, el colombiano promedio busca nuevas experiencias, y una de ellas es el probar nuevos y diferentes tipos de comida, lo que permite que exista un flujo constante de comensales para cada uno de los restaurantes que puedan existir.

No obstante, una amenaza directa al desarrollo de las actividades del restaurante-bar “GastroPub” sería, una empresa con características similares o idénticas a las nuestras se ubicará en la ciudad, lo que causaría una posible división de los clientes que habitualmente podrían estar acercándose al establecimiento. Y consecuente a esto al estar directamente afectados por este tipo de establecimiento podría causar una batalla de precios con el fin de cautivar a los clientes.

8.1.4. Poder de negociación de los proveedores.

El contar con productos de alta calidad y de buen precio será primordial para el desarrollo de la actividad económica del Restaurante-Bar, por lo cual se debe contar con alianzas estratégicas con los diferentes productores de alimentos y bebidas de la región. Sin embargo, se está sujeto a

los diferentes cambios en el panorama económico, político o climático el cual pueda alterar los precios, como alzas de tasas, aumento en el valor de los productos de la canasta básica familiar y demás contingencias previsibles dentro de estos panoramas. También cabe recalcar que, Porter (2008), Los proveedores poderosos capturan una mayor parte del valor para sí mismos cobrando precios más altos, restringiendo la calidad o los servicios. Por lo cual, es necesario realizar una investigación y selección de proveedores que puedan brindar productos de calidad y a buenos precios.

8.1.5. Amenaza de productos sustitutos.

La industria gastronómica, es una industria que está en constante cambio y renovación como ya se ha mencionado anteriormente. La amenaza de productos sustitutos abarca casi en su totalidad todo este sector, es decir casi todos los restaurantes, lugares de expendio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas; sin embargo el consumidor promedio suele probar experiencias nuevas en cuanto a gastronomía se refiere, por lo tanto, se prevé que, constantemente no contaremos con los mismos clientes. Por otra parte, en cuanto a situaciones específicas se refiere, se pueden crear estrategias de fidelización donde los clientes para fechas u ocasiones especiales prefieran elegir nuestros productos y servicios antes que la competencia o sustitutos existentes en el mercado.

9. Estudio De Mercado

9.1. Análisis De Demanda

9.1.1. Mercado objetivo.

El mercado objetivo o mercado meta serán aquellas personas residentes o en tránsito de la ciudad de Villavicencio, que busquen un espacio agradable y diferente, donde puedan pasar tiempo de calidad con sus amigos y/o familiares en un ambiente con temática cultural y gastronómica Caribeña y de las Antillas Mayores, que gusten de probar bebidas alcohólicas y sin alcohol con características tradicionales de dichas zonas, cervezas artesanales, todo bajo el eje o formato temático del Restaurante-Bar “GastroPub”.

9.1.2. Segmento de mercado.

Considerando la oferta de bebidas alcohólicas, se considera como segmento objetivo hombres y mujeres mayores de 18 años (Edad mínima para el consumo de bebidas alcohólica permitida por el Estado Colombiano) y 60 años edad donde tradicionalmente se aumentan los cuidados en el consumo de alimentos y bebidas por la población, dirigido a personas residentes en la ciudad de Villavicencio, de cualquier estrato socioeconómico, que consuman bebidas alcohólicas y no alcohólicas en forma recreativa y/o clientes de restaurantes de especialidad o de cocina internacional.

9.1.3. Perfil del consumidor.

La oferta se enfocará jóvenes y adultos maduros con capacidad adquisitiva media, con relaciones interpersonales y/o familiares fuertes con interés y agrado por experiencias nuevas en el plano cultural y alimenticio, que sientan aprecio a productos innovadores y creativos, y que además disfruten del esparcimiento social y personal a través de la gastronomía y/o el propio de los países del Caribe. Como se menciona en la (Revista Bazaar, 2015), “el comensal

necesita vivir experiencias que le hagan vibrar, en las que pueda implicarse y que también, por unas horas, le hagan viajar a otra realidad. La gastronomía evoluciona y no sólo en la técnica, también en el escenario”. Por eso, se busca ser innovador en la ciudad con un formato fresco que llame la atención de las personas. Además, por otra parte, el consumidor debe contar con un poder adquisitivo medio-alto el cual les permita disfrutar de los diferentes productos y/o servicios que se ofrezcan en el Restaurante-Bar.

9.2. Análisis De La Oferta O Del Entorno

9.2.1. Análisis del sector.

La gastronomía en Colombia es un sector que se encuentra en constante crecimiento año a año. “En este se crean aproximadamente entre 15 y 20 restaurantes por mes, en Colombia”, según (ACODRES, 2016). Las tendencias en formatos de restaurantes que se presentan actualmente son de tipo vegetariano, orgánico o fusión; sin embargo, en Colombia existen consumidores para todos los gustos.

Este sector a pesar de la competitividad existente sigue siendo atractivo para empresarios e inversionistas colombianos y/o extranjeros, esto a causa del crecimiento económico que ha tenido esta industria en los últimos años, el cual fue del 12%, estudio realizado por (ACODRES, 2016). si bien cada día existen más establecimientos y competencia rigurosa, no impide que nuevos competidores puedan generar beneficios de esta actividad económica. Por otra parte, Claudia Barreto, representante de ACODRES, en el (Diario La República, 2015), agrega que “el crecimiento es muy positivo y las cifras están dando la razón, este sector es de gran importancia, genera empleo, cada restaurante tiene mínimo 10 empleados, lo que se traduce en un aporte relevante en impuesto al consumo, en Iva e Ica para todas las regiones del país”.

Actualmente la secretaria de Turismo de la ciudad de Villavicencio está trabajando de la mano con los empresarios del sector turismo, gastronómico y de negocios, con el fin de crear un clúster el cual permita impulsar la cadena productiva de estos. (Secretaria de Turismo de Villavicencio, 2017), Según Martha Patricia Castellanos Vargas directora del Instituto de Turismo de Villavicencio, “Esta es una iniciativa que parte de una estrategia articuladora que promueve la competitividad y la integración del sector para ofrecer productos y servicios de alta calidad y sostenibles”.

Según la agencia de promoción de inversión extranjera de la capital colombiana Invest in (Bogotá, 2015), “las ventas de alimentos y bebidas en el país siguen creciendo y van a crecer de forma sostenida en los próximos cinco años desde los 21.200 millones de dólares registrados en 2015 hasta 35.000 millones de dólares en 2020”. Lo que evidencia que el sector alimenticio es un sector en crecimiento constante, el cual a futuro seguirá este curso ascendente. El tener éxito dependerá de cada establecimiento, en su capacidad de adaptación y diferenciación en los diferentes mercados de este sector. (Según la Revista Bazaar, 2015), en una entrevista a Iván Bohórquez, representante de ACODRES, “otra explicación de este boom culinario está relacionada con los trancones y crecimiento de las grandes ciudades. En el caso de Bogotá, mucha gente no puede ir a la casa a almorzar por las distancias y el tráfico pesado. Algunos trabajadores llevan el almuerzo desde la casa, pero otros van a restaurantes, lo que ha jalonado la actividad”. De esta forma, sigue siendo un incentivo al crecimiento del sector gastronómico, siendo una solución a las problemáticas que presentan ahora empleados, estudiantes y familias a satisfacer sus necesidades de alimentación.

Por otra parte, en cuanto a los establecimientos estilo PUB, se encuentra que desde su llegada al país en el año 2002 por medio de la empresa colombiana Bogotá Beer Company (BBC) no ha

parado de crecer su oferta. Estos ofrecen desde temáticas celtas, inglesas hasta multiculturales; existen más de 3500 PUB'S en Colombia según (Diario La República, 2016). Lo que evidencia una gran acogida por parte del consumidor colombiano ante este tipo de establecimientos de expendio de bebidas y comida o snack.

En cuanto a formatos de estilo “GastroPub” no se encuentra mucha información en las diferentes fuentes de investigación consultadas. Sin embargo, lo que se evidencia mediante la consulta a los diferentes establecimientos estilo PUB es que no cuentan con platos de especialidad de la temática que manejan, únicamente se centran en la venta de bebidas alcohólicas, no alcohólicas, comidas rápidas y snack.

Sin embargo, en los últimos meses debido al exponencial crecimiento de la ciudad, ha hecho que nuevas marcas y modelos de negocios lleguen a la ciudad a aprovechar este mercado potencial. Bogotá Beer Company (BBC) ha sido una de estas. Donde busca traer un nuevo concepto de experiencia en cuanto al consumo de la cerveza se refiere. Según (El Periódico del Meta, 2018), Roberto Lanz, director comercial y de mercadeo de Bogotá Beer Company, comenta “hace muy poco nos enfocábamos en el mercado capitalino pero que vimos en Villavicencio un dinamismo comercial suficiente para sembrar la semilla del gusto por ‘la cultura cervecera’”. Con esto, BBC ha abierto las puertas de su primer establecimiento en la ciudad de Villavicencio.

9.2.2. Análisis de la competencia en el sector.

En la ciudad de Villavicencio encontramos una amplia oferta gastronómica, no obstante, esta oferta se limita en su mayoría a formatos de restaurantes tradicionales, es decir, restaurants de barrio donde sus menús se centran en los platos típicos colombianos. En cuanto a cocina internacional, no existe variedad en las propuestas ofrecidas en la ciudad, principalmente se

destacan los formatos o tipos de restaurantes de comida oriental-asiática y algunas nuevas tendencias como lo son los enfocados a comida orgánica y/o vegetariana.

En cuanto a los formatos dedicados exclusivamente a la cocina de las Islas del Caribe y las Antillas Mayores se encuentra que este segmento del mercado gastronómico en la ciudad de Villavicencio aún no está cubierto o explorado. Hay que mencionar, además, que los restaurantes o cevicherías que actualmente ofrecen alimentos a base de proteínas de animales de mar se enfocan únicamente en la elaboración platos tradicionales de las zonas caribeñas de nuestro país, sin embargo, el Caribe abarca muchos más sabores y formas de elaboración en cuanto a platos y bebidas se refiere.

Por otra parte, los establecimientos estilo PUB han ampliado su oferta en la ciudad de Villavicencio, sin embargo, los formatos a manejar por parte de estos lugares se centran en temáticas inglesas o celtas donde se expende bebidas alcohólicas. No alcohólicas y algunos snack o comidas rápidas; estos no brindan especialidades de la gastronomía de dichos países lo que genera al proyecto del Restaurante-Bar “GastroPub” una diferenciación frente a la competencia en el mercado.

9.2.3. Productos o servicios sustitutos.

Por parte del servicio de oferta en comida, podemos encontrar varios tipos de establecimientos gastronómicos ubicado en la ciudad de Villavicencio, que se encuentran en la capacidad de satisfacer la demanda alimentaria tanto para los habitantes como para los turistas que se encuentren en la ciudad.

En cuanto a productos sustitutos o servicios para el pub se pueden encontrar discotecas y otros bares los cuales brindan servicios de entretenimiento y expendio de alcohol y/o bebidas sin este.

También se puede incluir todas aquellas tiendas o establecimientos de barrio los cuales brindan servicios similares a los mencionados anteriormente.

9.2.4. Competidores directos e indirectos.

9.2.4.1. Competidores directos.

Como competidores directos se plantean restaurantes de comida internacional, de mar junto a establecimientos de estilo Pub que a criterio personal son de reconocimiento en la ciudad de Villavicencio.

9.2.4.1.1. Restaurantes de comida de mar y el Caribe.

- Neruda.

El restaurante está ubicado en la calle 46 # 29 – 33 en el barrio caudal oriental en la ciudad de Villavicencio. El restaurante Neruda, cuenta con el sello de la gastronomía llanera, ya que utiliza productos locales en platos de técnica internacional, su principal chef es el chileno Luciano Gómez. Algunos platos de este lugar son: ceviches, dorado sudado, pulpo parrillero, estofado báltico, calamares étnicos, crema de camarones, lomo bernés, tilapia mediterránea, pulpo parrillero, arroz marisquero.

- Frutos del Mar

Se encuentran ubicados en la avenida 40 N° 37A – 10 en el barrio Nuevo Maizaro en la ciudad de Villavicencio, especializado en cocina gourmet, cuenta con un espacio alusivo a la comida tradicional colombiana, con una amplia variedad de plato. Ceviches, crema de camarones, cazuelas de mariscos, paella, pastas de cachama de río, robalo y truchas.

- Arkadia

Se encuentra ubicado en el Trapiche plaza gourmet en la ciudad de Villavicencio. Arkadia es un restaurante de comida gourmet, ofrece platos como amarillo al monseñor, salmón cajón, wok de camarones, robalos, mariscos, cócteles, postres, entre otras variedades de platos.

9.2.4.1.2. *Pubs.*

- **Burgués Pub**

Ubicado en la Calle 26 No. 36ª- 14 barrio 7 de agosto. Su ambientación es moderna y con temática inglesa, con espacios amplios dentro y fuera de sus instalaciones. Ofrecen todo tipo de bebidas con alcohol y platos gastronómicos de amplia variedad; tanto comidas rápidas, snack y algunos platos especiales.

- **El Irlandés Pub**

Está ubicado en la C 29 No 41130 barrio La Grama. Se encuentra ambientado bajo una temática irlandesa y alusiva al rock. Cuenta con un catálogo de licores amplios nacionales e internacionales. En cuanto a la gastronomía, ofrece diversos platos al gusto del comensal como comidas rápidas, snack y algunos platos especiales.

- **Pub Beer**

Está ubicado en el C.C. Primavera urbana Local 128. Bar estilo pub con ambientación musical, el cual, cuenta con su propia cerveza artesanal en cuatro sabores diferentes (tradicionales, Premium, especiales, y de temporada). También, brinda el servicio de comida rápida con una variedad de platos y snack.

- **Beer Station**

Se encuentra ubicado en el Centro comercial Viva, en la ciudad de Villavicencio, Local VI-159. Bar con estilo pub ambientado bajo una temática internacional alusiva al Rock. Cuenta con una amplia variedad de licores, entre ellos cervezas artesanales y bebidas nacionales e

internacionales. Su gastronomía se constituye principalmente por platos de comidas rápidas y algunos snack o pasabocas.

9.2.4.2. Competidores indirectos.

Como competidores indirectos se consideran otros establecimientos del sector gastronómico y bares que si bien no poseen características similares a las planteadas para el proyecto Calypso Rum, a criterio personal poseen un nivel de reconocimiento y estilo que compite con el planteado en el proyecto.

9.2.4.2.1. Restaurantes.

- **Pizzería Limoncello**

Ubicado en la dirección Carrera 37 Número 33 B 58 | Barzal Bajo, en la ciudad de Villavicencio. Restaurante especializado en comida internacional con enfoque italiano.

- **Rodizio Brazon Brasileiro**

Localizado en la Calle 15 44b 90, Villavicencio. Restaurante con temática brasileña, especializados en carnes, en el cual se brindan platos como churrascos, roast beef, punta de anca y más.

- **Asadero la Topochera**

Se encuentra localizado en la Calle 1 # 36A 84, Villavicencio. Se especializa en comida típica colombiana al carbón y a la parrilla. Uno de los restaurantes con mayor trayectoria en la ciudad.

- **Coco's**

Ubicado en la Calle 41 24a - 05, Villavicencio. Restaurante de alta cocina especializado en carnes.

9.2.4.2.2. Bares.

- **Bakú Plaza Bar**

Ubicado en la plazuela 1 del Centro comercial Villacentro. Bar acogedor y al aire libre, ofrece los servicios de ventas de licores (cocteles, cervezas nacionales, licores fuertes, etc.) y un amplio menú de comidas rápidas y snack al gusto del consumidor.

- La Fogata Bar-Rock

Ubicado en la Carrera 48 No. 9 - 20, Villavicencio contiguo al C.C. Viva. Establecimiento bajo un temático rock. Cuenta y ofrece los servicios de ventas de licores y algunos snack.

9.2.4.3. Análisis de precios de venta de nuestros productos-servicios y de la competencia.

Se realizó una investigación de campo para conocer el precio de los productos tanto de la competencia directa como de la indirecta del proyecto, donde se pudo evidenciar que según la categoría y demanda del bar o restaurante determinan el precio de los platos o bebidas que allí se sirvan.

En cuanto a la competencia directa, se identificó que restaurantes como Arkadia o el Rodizio manejan un tope de precios variados según la especialidad del plato, encontrándose en un intervalo desde los quince mil pesos hasta los sesenta mil pesos. Sin embargo, para el tipo de segmento de mercado al cual están dirigidos son precios que el cliente está dispuesto a pagar. Por parte de la competencia indirecta, cuentan con rangos de precios desde los cinco mil pesos, el cual es el valor de un llamado corrientazo, hasta los cincuenta mil pesos.

Por otro lado, los Pubs, los cuales son la competencia directa del proyecto en la oferta de servicios de expendio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Se identifica que el rango de precios va desde los tres mil pesos colombianos; valor de una cerveza tradicional, hasta los treinta mil pesos aproximadamente; valor de cócteles o licores internacionales. También, cuentan con bebidas sin alcohol, cuyo rango de precios ronda entre los tres mil pesos hasta los diez mil.

En comparación con los precios que se manejan en el Restaurante-Bar GastroPub, se evidencia, que dentro del rango de precios que maneja la competencia, no hay mayor diferencia. Esto, poniéndolo en contraste según el segmento de mercado al cual se va dirigido en comparación con el segmento de clientes de la competencia más cercana; el cual es similar al del proyecto.

9.2.4.4. *Imagen de la competencia ante los clientes.*

La percepción de los clientes está en constante cambio, (Foro Marketing, 2016), “no es suficiente “conocer al cliente” y orientar la oferta sólo a satisfacer sus necesidades y deseos. Cualquiera desde cualquier parte del mundo puede hacerlo igual de bien si tiene la profesionalidad necesaria”. Para toda organización se hace importante la experiencia completa que tenga el cliente en cada establecimiento, su percepción de gusto puede cambiar por cualquier mínima razón, por eso es necesario cuidar cada detalle y brindar el servicio con la mayor calidad posible.

Con el fin de identificar el impacto e importancia de cada marca/establecimiento en los consumidores, y en general, la percepción que tienen sobre ellos, se realizó una investigación de campo. Lo que se pudo evidencia fue que, principalmente, las personas no cuentan con un restaurante o bar favorito, su elección varía según la clase de reunión o evento el cual puedan tener. Ejemplo, si es para citas, reuniones de negocios o fechas especiales, suelen frecuentar establecimientos como la Topochera, Baku, Coco's, Beer Station, entre otros; en cuanto para ocasiones casuales su elección puede llegar a ser mucho más amplia y variada.

9.2.4.5. *Segmento al cual está dirigida la competencia.*

Este análisis se hace bajo una investigación de campo y percepción de los investigadores. Lo que se logra divisar, según la clientela frecuente de estos establecimientos, es que, son

personas residentes de la ciudad en su mayoría, las cuales tienen la capacidad económica para gastar en este tipo de establecimientos, por lo tanto, se asume son personas entre estratos 3 a 6, y su rango de edad va desde los 18 hasta los 50 años.

9.3. Estrategias De Mercado

9.3.1. Concepto y descripción del producto o servicio.

El servicio consiste en brindar un espacio diferente a lo antes visto en la ciudad, donde las personas puedan pasar un rato agradable y de calidad con sus amigos y/o familiares en un ambiente enfocado en la cultura del Caribe y las Antillas. Donde se ofrecerán platos y bebidas de la gastronomía típica de estos lugares, además de algunas otras bebidas nacionales. Todo bajo el eje o formato temático de Restaurante-Bar “GastroPub”.

Respecto a los productos y platos ofrecidos en el establecimiento, se cuenta con un menú especializado en preparaciones típicas de los países del Caribe y las Antillas mayores. En el caso de las bebidas, se cuenta con diferentes recetas de cócteles y bebidas sin alcohol los cuales son tradicionales de estas regiones. También se contará con algunas bebidas tradicionales del país, además de algunas cervezas artesanales.

Se buscará respetar al máximo las recetas y formas de elaboración de los diferentes platos y bebidas de estas regiones, esto permitirá brindar sabores y perspectivas diferentes de la gastronomía a base de proteínas de mar ofrecidos en restaurantes y/o cevicherías que se puedan encontrar actualmente en la ciudad, al igual con las bebidas.

9.3.1.1. Oferta gastronómica.

- Arroz frito especial

Este plato tiene su origen en Asia, específicamente en China cuyos inmigrantes introdujeron el plato a América iniciando en California; pero en la Habana, Cuba cerca de 1850 el plato se

integró a la cultura local, introduciéndose cambios y adaptaciones a la receta por la oferta agrícola local.

- Griot Haitiano

Este plato es tradicional de Haití y puede ser encontrado en casi cualquier lugar a cualquier hora en la isla, en sus orígenes era elaborada a base de cerdo salvaje “Negro” pero actualmente es elaborado con cerdos de criadero “Blancos” único cambio en siglos de dicha preparación.

- Arroz mamposteo

Este plato es propio de la cocina de Puerto Rico combina frijoles, arroz, todo sumado al sabor del tocino y el colorido que aporta las varias tonalidades de pimentón que integra el plato.

9.3.1.2. Oferta gastronómica ligera.

- Ceviche de camarones

Ceviche elaborado al estilo de la costa caribe Colombiana, plato con muchas versiones en el mundo, en el atlántico y pacífico, su sabor y versatilidad lo han vinculado a la gastronomía de muchas culturas y naciones.

- Crepes de queso y camarones

Excelente para compartir, un plato ligero y saludable, ideal para quienes cuidan su figura; una crepe clásica sin dulce, acompañada de vegetales salteados (champiñones y zanahorias), queso y camarones finamente sazonados.

- Hamburguesa caribeña

Hamburguesa con matices dulces a partir de los sabores de la piña y contraste con salsa de la casa, que causan buenas sensaciones a los paladares más exigentes.

- Hot dog caribeño

El Hot Dog de la casa combina la sazón de los pimientos con el dulzor de la piña, otorgando una explosión de sabor en cada bocado.

9.3.1.3. *Ofertas bebidas alcohólicas.*

- Piña colada

Quizá una de las bebidas que mayor asociación causa con el caribe, su mención y sabor trasladan la mente a una playa, donde la frescura de la brisa solo se compara con lo refrescante de la piña colada.

- Daiquiri

El origen de este cóctel es cubano, nombre dado por la ciudad en que nació. Elaborado a base de ron, zumo de limón y hielo triturado.

- Mojito Cubano

El mojito es un brebaje de apariencia verdosa que tiene siglos de historia. Es un trago originario de Cuba, refrescante y con elevadas propiedades curativas, elaborado a base de ron y hojas de menta.

- Rum punch

Un cóctel que nació en las indias occidentales, preparado a base de ron y frutas tropicales, las cuales brindan un sabor tropical inigualable.

9.3.1.4. *Otras bebidas no alcohólicas.*

- Batido tropical

Bebida elaborada a base de leche y frutas tropicales, en este caso, autóctonas de las regiones caribeñas y de las Antillas Mayores.

- Morir soñando

Bebida originaria de República Dominicana, nombre dado por la sensación de sabor que da. Elaborado mediante leche y zumo de naranja, con algunas variaciones con diferentes frutas.

- Passion cooler

Bebida elaborada a base de frutas tropicales como la piña, el mango, la naranja, maracuyá y plátano en puré; el cual le da un singular sabor por la mezcla de sabores y el encuentro de texturas frutales.

9.3.1.5. Determinación de la carta.

Una vez determinada los productos potenciales de ser ofertados se procede a la construcción de la carta, destacando que el nombre Calypso Rum nace de la asociación con la divinidad caribeña Calypso que además es el nombre de un estilo musical autóctono de la zona, del mismo modo Rum surge por ser el vocablo ingles de ron principal bebida alcohólica de la zona.

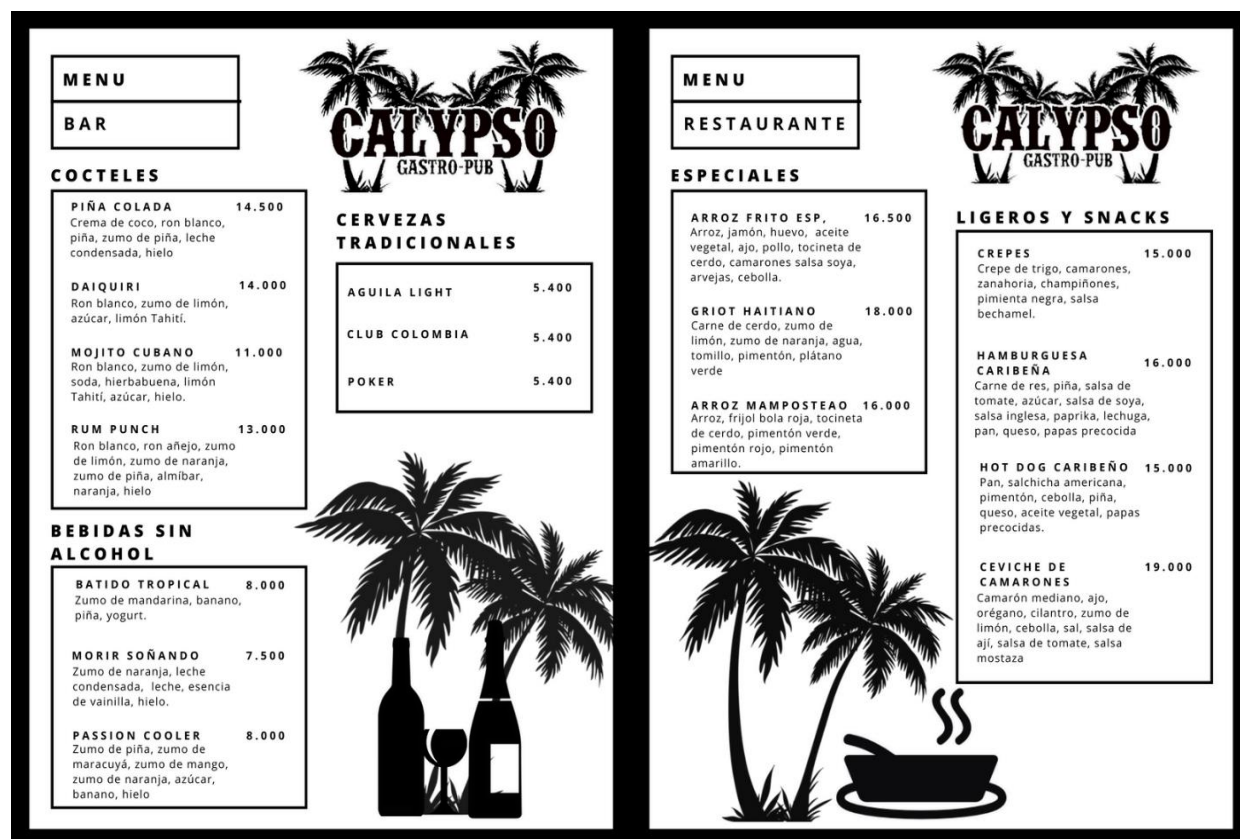


Figura 1, Carta Calypso Rum

9.3.2. Estrategias de distribución.

La estratégica o canal de distribución será de forma directa, es decir, fabricante-consumidor final. Esto ya que la principal actividad económica de la organización será la de brindar y servir platos gastronómicos, bebidas con y sin alcohol para el consumo dentro del establecimiento por parte de los clientes, lo cual no requiere uno o más intermediarios para su distribución.

9.3.3. Estrategias de precio.

Tomando como insumo los datos obtenidos en las encuestas de mercado se identifica como rango de precios de la competencia entre 15.000 y 30.000 pesos, por lo que Calypso Rum para ser competitivo en el mercado y lograr encontrar un espacio en el mercado a un consumidor con aprecio por las experiencias gastronómicas, aspectos culturales y la comida internacional, con el fin de ser atractivo a cualquier consumidor se establecen precios entre 16.000 y 19.000 pesos al consumidor final y en bebidas y cocteles donde se generan consumos entre 30.000 y 45.000 pesos se establecen precios estratégicos por unidad entre 5.400 y 14.500 pesos.

El sector gastronómico y de bebidas es un sector el cual no se ha visto afectado por una batalla de precios entre productores o distribuidores. Los precios de este tipo de establecimientos se fijan mediante diferentes factores como lo son costes, segmento de mercado al cual se pretende ofrecer, características de diferenciación en su elaboración, entre otras.

Aunque en el mercado Llanero exista una gran cantidad de competidores directos e indirectos al servicio ofrecido del Restaurante-Bar “GastroPub” no genera una preocupación el desarrollar estrategias de precios específicas, ya que en mayor parte los precios establecidos serán en base a precios de mercados y la diferenciación en nuestro servicio y productos.

9.3.4. Estrategias de promoción.

Considerando el enfoque del negocio y el estudio de mercado, se evidencia que la promoción debe orientarse a población con un rango de edad entre 18 y 45 años, es decir adultos jóvenes y adultos maduros, del mismo modo se debe destacar los rasgos del caribe, la frescura y relajación de la playa con la exquisitez cultural y de los paisajes del caribe.

Dentro del presupuesto de publicidad y promoción se contará con cuatro millones de pesos, los cuales quinientos mil estarán destinados para el desarrollo de promociones como bonos y cupones de consumo para los clientes. El sistema de entrega de estos bonos a los clientes dependerá de la fidelidad y participación que tengan para con la marca, se realizarán sorteos mediante redes sociales y por el consumo en el establecimiento.

9.3.5. Estrategias de comunicación.

Desarrollo alianzas estratégicas: Esto se llevará a cabo mediante la selección de los mejores distribuidores y productores de alimentos y bebidas en la región, además de algunas alianzas nacionales. Esto permitirá contar con productos de alta calidad a mejores precios para la elaboración de los diferentes platos y bebidas del Restaurante-Bar.

Publicidad accionable: Se realizará publicidad en medios tradicionales y alternativos como internet, medios locales, ferias y campañas de degustación. Estos serán elegidos estratégicamente, según el cliente objetivo al cual se encuentra dirigido el proyecto, de esta manera generar un mayor impacto y resonancia en la ciudad. Como inversión inicial se destinarán cuatro millones de pesos para publicidad y promoción de la empresa, los cuales dos millones estarán destinados a publicidad online en medios como Facebook e Instagram, y el saldo restante será destinado para volantes y pendones, que se repartirán y estarán ubicados en el local, y sus alrededores.

9.3.6. Estrategias de servicio.

Servicio preventa: Se realizará mediante la visualización y degustación del producto a consumir, desde los diferentes medios de comunicación y el punto de servicio, siendo transparentes tanto con la calidad como el precio de cada uno de los platos y bebidas ofrecidos. Además, una atención excepcional por parte del personal, la cual haga sentir al cliente a gusto. Todo con el fin de captar y fidelizar futuros potenciales clientes.

Servicios Postventa: Al contar con la información básica del cliente como su correo o número telefónico, semanalmente se realizará o enviará un formato de encuesta el cual permitirá reevaluar los servicios y productos ofrecidos, con el fin de mejorar y reinventarse constantemente.

9.3.7. Estrategias de aprovisionamiento.

La estrategia de aprovisionamiento será realizada bajo alianzas estratégicas con los principales distribuidores y mayoristas de materias primas e insumos que sean necesarios para la elaboración de los diferentes productos ofrecidos en la organización. Estos serán por encargo y llevados a domicilio hasta el establecimiento, sin embargo, se prevé que, llegado el caso de no contar con un acuerdo de compra y traslado de los alimentos, se llevará a cabo este proceso por medio de uno de los colaboradores de la organización o un tercero.

9.4. Tipo De Investigación

9.4.1. Metodología.

El estudio se realiza mediante una investigación de tipo descriptivo-investigativo, en el cual se reseñan las características del objeto de estudio y se diagnosticara la situación actual del sector gastronómico en la ciudad de Villavicencio. Se llevará a cabo un diagnóstico del sector o del mercado en concreto de la situación actual, con el fin de identificar variables o factores que

inciden en el desarrollo y/o ejecución del proyecto como (competencia, servicios o productos sustitutos, perfil del consumidor, entre otros). Esto se realizará mediante la recolección de fuentes primarias y observación de campo.

Además, se determinará la viabilidad comercial del proyecto, por medio de la opinión y respuesta de los potenciales clientes del proyecto mediante el instrumento aplicativo.

9.4.2. Determinación de la muestra.

Villavicencio cuenta para el 2017 con una población de 506.012, para el estudio se tendrán en cuenta a los habitantes de la ciudad con una edad entre 18 y 60 años, obteniendo así una población total para el estudio de 302.634 habitantes según DANE.

Debido a que la población es superior a 100.000 es indiferente el uso de la fórmula aleatoria simple para población finita o infinita. Se considerará un nivel de confiabilidad del 95%, un margen de error del 5%, probabilidad de éxito y fracaso del 50% respectivamente.

Aleatorio simple Poblaciones Finitas	Aleatorio simple Poblaciones Infinitas
$n = \frac{N * P * Q * Z^2}{((N - 1) * e^2) + (P * Q * Z^2)}$ $n = \frac{302.634 * 0,5 * 0,5 * 1,96^2}{((302.634 - 1) * 0,05^2) + (0,5 * 0,5 * 1,96^2)}$ $n = 383,67 \approx 384$	$n = \frac{Z^2 * P * Q}{e^2}$ $n = \frac{1,96^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2}$ $n = 384,16 \approx 384$

Figura 2, Determinación de la muestra.

9.4.3. Instrumento.

Se aplica una encuesta para obtener información sobre las variables y vincularlas entre sí. El formulario de la encuesta se estructura con preguntas de única respuesta de selección múltiple para medir la percepción y opinión a afirmaciones. Se realizarán preguntas de escala de

calificación basadas en la metodología de escala de Likert a través de una escala discontinua donde Nada importante=1, Poco importante=2, Moderadamente importante=3, Muy importante=4, Extremadamente importante=5, obteniendo resultados que se procediendo a consolidar y promediar los resultados de cada factor para su respectivo análisis.

De igual forma se realiza una entrevista Semi-estructurada de forma individual con el fin de determinar la reacción y respuestas de potenciales consumidores frente a los productos ofrecidos.

9.4.4. Herramientas.

Para la tabulación y análisis de los datos se usará el programa Microsoft Office, en un ordenador personal estándar y la aplicación para dispositivo móvil, usándose Microsoft Word para la presentación y conclusión documental y Microsoft Excel para el procesamiento de datos, obtención de gráficas y matrices.

9.5. Resultados.

9.5.1. Análisis de datos.

1. ¿Cuál es su edad?

Tabla 3.

Edad

Edad	Cantidad
18 a 25 Años	262
26 a 35 Años	51
36 a 45 Años	32
46 a 60 Años	39
Total	384

Los intervalos de edad se establecieron cercanos a 10 años como factor de cambio.

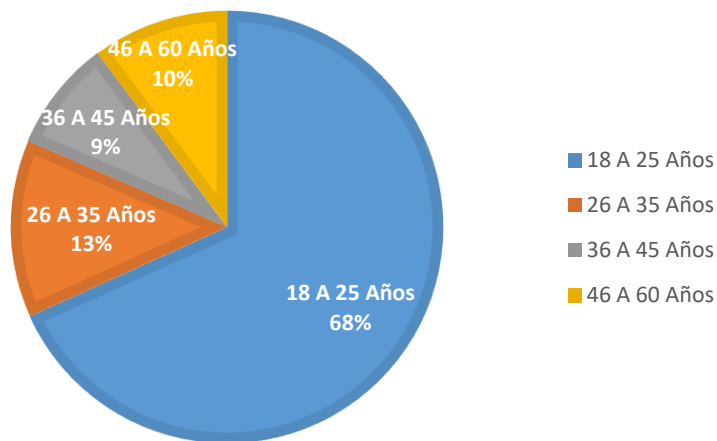


Figura 3, Edad

Análisis: El 68% de los participantes del estudio de mercado se encuentra en un rango de edad entre 18 y 25 años, mientras el restante 32% se encuentra en un rango de edad superior.

2. ¿A qué nivel socioeconómico pertenece?

Tabla 4.

Nivel socioeconómico

Nivel socioeconómico	Cantidad
1	2
2	47
3	318
4	17
Total general	384

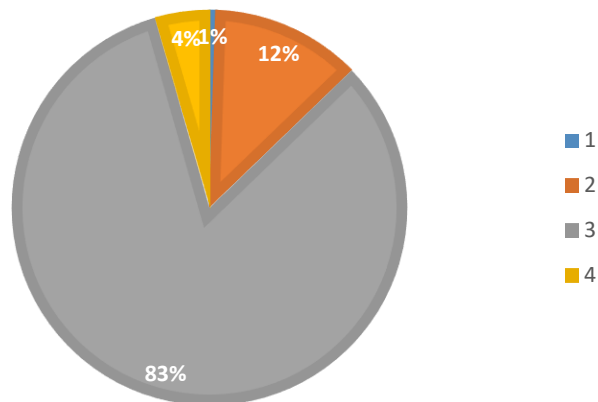


Figura 4, Nivel socioeconómico.

Análisis: Se encuentra que el 83% de los participantes en el estudio de mercado manifestaron pertenecer a un nivel socioeconómico 3.

3. ¿Cuántas veces al mes cena fuera de casa?

Tabla 5.

Frecuencia cenas fuera de casa

Número de veces	Cantidad
De 1 a 3 veces por mes	193
De 4 a 7 veces por mes	148
De 8 a 11 veces por mes	43
Total	384

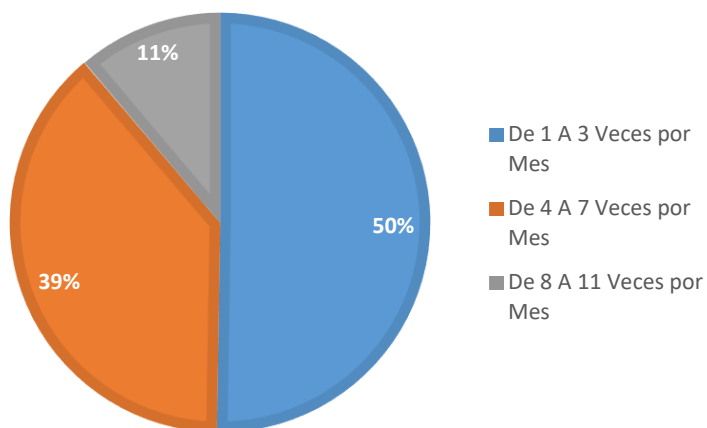


Figura 5, Frecuencia cenas fuera de casa

Análisis. Se encuentra que, en promedio las personas en la ciudad de Villavicencio frecuentemente visitan establecimientos que brinden servicios de comida. El 50% de los encuestados cenar fuera de casa de 1 a 3 veces por mes, el otro 50% suelen cenar fuera de sus casas entre 4 o más veces por mes.

4. ¿A cuánto ascienden los gastos por persona que realiza en estos establecimientos en una visita?

Tabla 6

Gastos por persona en establecimientos de comida

Gastos	Cantidad
De 15.000 a 30.000 Pesos	249
De 30.000 a 45.000 Pesos	122
De 45.000 a 60.000 Pesos	11
De 75.000 a 100.000 Pesos	2
Total	384

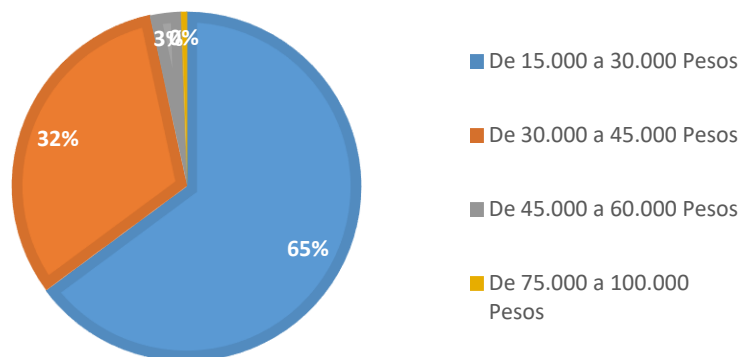


Figura 6, Gastos por persona en establecimientos de comida.

Análisis: En promedio el gasto por persona, cuando frecuentan establecimientos de comida, suele ser en un rango entre los 15.000 hasta los 60.000, donde el 65% de los encuestados gastan en promedio de 15.000 a 30.000 en una salida, y el 32% manejan un gasto promedio entre los

45.000 hasta los 60.000 pesos. Se tiene presente que este rango de precios varía según la categoría en la que se pueda encontrar estos establecimientos.

5. Califique los siguientes elementos de acuerdo con la influencia que ejercen en su elección de un restaurante.

	Nada Importante	Poco Importante	Moderadamente Importante	Muy Importante	Extremadamente Importante
Precio	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Buena atención	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Buena Sazón	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Calidad de la comida	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Cantidad de comida	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ambiente agradable y original	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ubicación	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Variedad y creatividad en las preparaciones	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Rapidez del servicio	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Aplicando la escala de Likert, resulta una escala discontinua donde Nada importante=1, Poco importante=2, Moderadamente importante=3, Muy importante=4, Extremadamente importante=5, obteniendo los siguientes resultados luego de consolidar y promediar los resultados de cada factor.

Tabla 7

Influencia del factor en la elección del establecimiento

Precio	3,05
Buena atención	3,88
Buena sazón	4,10
Calidad de la comida	4,10
Cantidad de la comida	3,32
Ambiente agradable y original	3,58
Ubicación	3,45
Variedad y creatividad en las preparaciones	3,33
Rapidez del servicio	3,93

Análisis: Encontramos que los encuestados en promedio califican la buena sazón y la calidad de la comida como “Muy importante” siendo los factores de mayor calificación, mientras el precio y la variedad-creatividad en las preparaciones son los de menor ponderación siendo considerados “Moderadamente importante”

6. ¿Máximo, hasta que tiempo considera prudente para que el plato sea llevado a la mesa?

Tabla 8.

Tiempo de espera en la mesa

Tiempo de espera	Cantidad
Hasta 10 Minutos	76
Hasta 15 Minutos	225
Hasta 20 Minutos	79
Hasta 25 Minutos	2
Hasta 30 Minutos	2
Total general	384

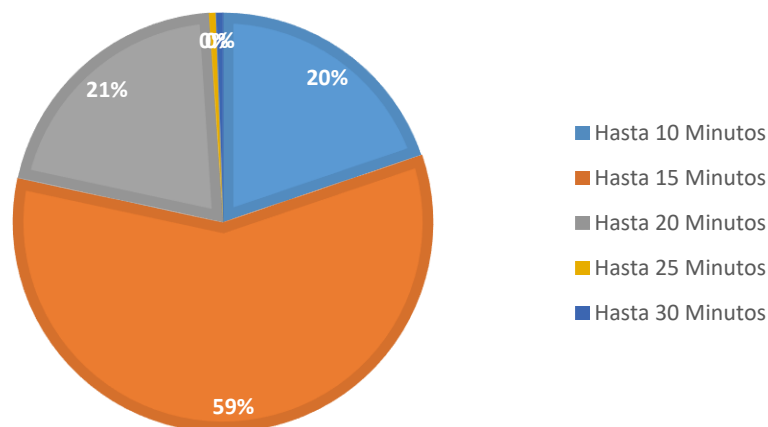


Figura 7, Tiempos de espera en la mesa.

Análisis. El 59% de los encuestados considera prudente un tiempo de espera de 15 minutos para que su plato o pedido sea entregado. Se tienen en cuenta estos resultados con el fin de prestar una atención, y mejorar continuamente en el servicio brindado durante la venta.

7. ¿Cuántas veces al mes consume bebidas alcohólicas en establecimientos nocturnos tipo Bar o Pub de la ciudad?

Tabla 9.

Frecuencia consumo de bebidas alcohólicas.

Consumo de bebidas	18 A 25 Años	26 A 35 Años	36 A 45 Años	46 A 60 Años	Total General
De 1 A 3 Veces por Mes	186	20	15	36	257
De 4 A 7 Veces por Mes	45	18	11	1	75
De 8 A 11 Veces por Mes	1	1	0		2
Nunca	30	12	6	2	50
Total	262	51	32	39	384

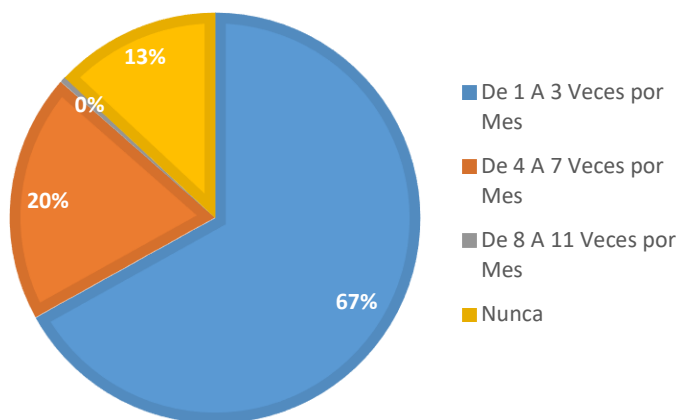


Figura 8, Frecuencia de consumo de bebidas alcohólicas.

Análisis. Se encuentra que, en promedio las personas en la ciudad de Villavicencio frecuentemente visitan establecimientos que brinden servicios de venta de bebidas alcohólicas, como bares o pubs. El 67% de los encuestados beben o frecuentan bares entre 1 a 3 veces por mes, y el total restante 33%, suele frecuentar entre 4 o más veces por mes este tipo de establecimientos.

8. Seleccione las bebidas alcohólicas que consume cuando visita dichos establecimientos (1 o más).

Tabla 10.

Tipo de bebidas alcohólicas consumidas en bares y pubs

Cócteles	127	33,1%
Cervezas artesanales	52	13,5%
Cervezas importadas	46	12,0%
Cervezas nacionales	287	74,7%
Ron rubio y/o blanco	27	7,0%
Aguardiente	179	46,6%
N/A	5	1,3%
Agua	11	2,9%

Análisis: Se concluye que la bebida de mayor consumo en bares y pubs son las cervezas en especial las nacionales, donde el 74,7% de los encuestados afirma consumir esta bebida en sus visitas a este tipo de establecimiento, seguido del aguardiente 46,6% y los cócteles 33,1%.

9. ¿Cuándo visita dichos establecimientos, consume alimentos?

Tabla 11.

Consumo de alimentos en bares y pubs

Consumo de alimentos en bares y pubs	Cantidad
No	175
Sí	209
Total	384

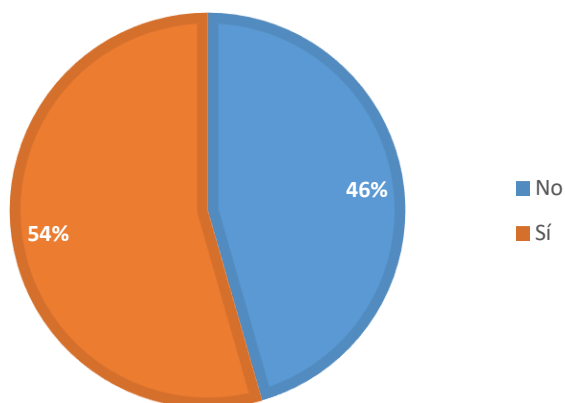


Figura 9, Consumo de alimentos en bares y pubs

Análisis. Se encuentra opiniones divididas en si las personas suelen comer o no en establecimientos como bares y pubs, el 54% suelen consumir alimentos en estos tipos de establecimientos, mientras que el 46% dijeron que no. Esto permite evidenciar que el fuerte en establecimientos que ofrecen servicios de comida y bebida, son las bebidas alcohólicas y que un gran porcentaje de personas evitan consumir alimentos en estos lugares.

10. ¿Que acostumbra comer en sus visitas a este tipo de establecimientos?

Tabla 12.

Alimentos que acostumbran comer en bares y pubs

Alimentos consumidos	Cantidad
Alitas a la BBQ	25
Carnes	11
Otras comida rápidas	59
Hamburguesas	22
Hot Dog	1
Nachos con queso	20
Pescados	9
Picadas	57
Pizza	24
Snack	32
Total	260

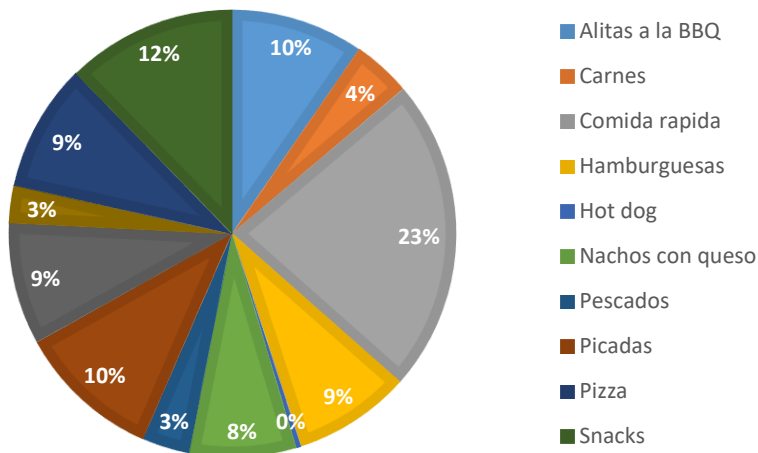


Figura 10, Alimentos que acostumbra a consumir en bares y pubs.

Análisis. Se evidencia que, en su mayoría, las personas suelen ordenar comida rápida y snack como hamburguesas, picadas, perros, etc., mientras se encuentran bebiendo y disfrutando en bares y pubs.

11. ¿A cuánto ascienden los gastos por persona que realiza en estos establecimientos en una visita?

Tabla 13.

Gastos por persona en bares y pubs

Gasto en bares y pubs	Cantidad
0	34
De 15.000 a 30.000 pesos	111
De 30.000 a 45.000 pesos	202
De 45.000 a 60.000 pesos	32
De 60.000 a 75.000 pesos	4
De 75.000 a 100.000 pesos	1
Total	384

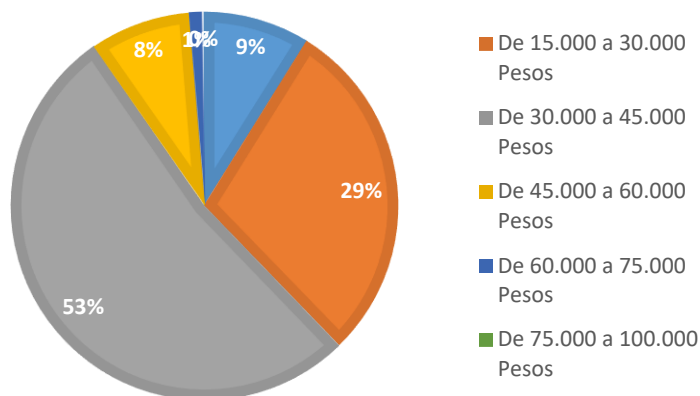


Figura 11, Gastos por persona en bares y pubs.

Análisis. En promedio el gasto por persona, cuando frecuentan establecimientos que ofrecen servicios de bebidas con alcohol, suele ser en un rango entre los 15.000 hasta los 75.000, donde el 53% de los encuestados gastan en promedio entre 30.000 a 45.000 en una salida, y el 47% restante manejan un gasto promedio entre los 15.000 hasta los 100.000 pesos. Se tiene presente que este rango de precios de estos establecimientos varía según la categoría o el tipo de negocio que sean estos.

12. ¿Considera adecuada la apertura de un establecimiento Bar-Pub donde se oferte cocina especializada o internacional?

Tabla 14.

Opinión para la apertura de un establecimiento estilo Gastro Pub

Apertura establecimiento	Cantidad
No	22
Sí	362
Total, general	384

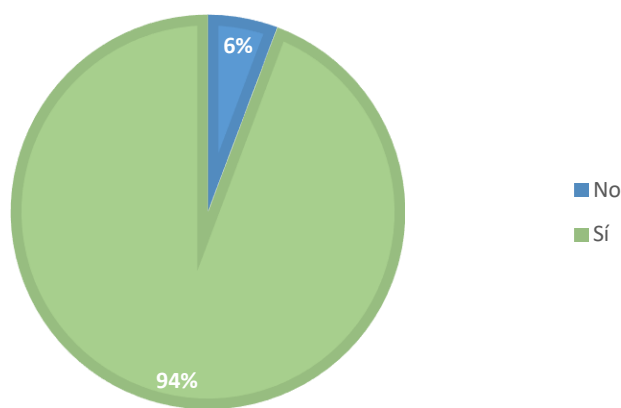


Figura 12, Opinión para la apertura de un establecimiento estilo Gastro Pub.

Análisis. Mediante la respuesta del 94% de los encuestados se valida e identifica que, la apertura de un establecimiento de estilo Gastro Pub sería bien recibida y aceptada por las personas residentes y los turistas de la ciudad de Villavicencio. Únicamente un 6% de los encuestados contestaron que no le interesaría asistir a un establecimiento de este tipo.

13. ¿Conoce alimentos y preparaciones de países del caribe (Puerto Rico, Cuba, Haití...)?

Tabla 15.

Conocimiento de tipos de preparaciones y platos de países del Caribe

Platos del Caribe	Cantidad
No	316
Sí	68
Total	384

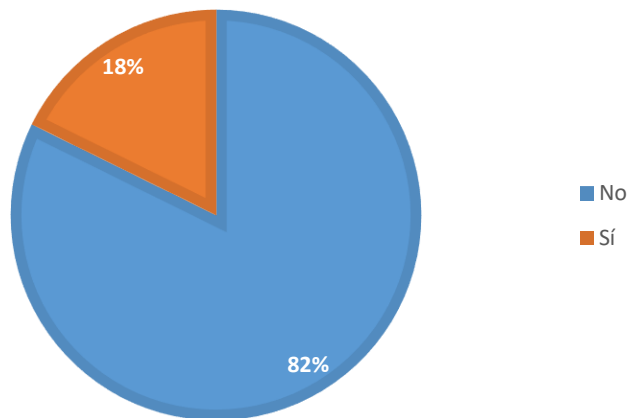


Figura 13, Conocimiento de tipos de preparaciones y platos de países del Caribe.

14. ¿Qué platos o preparaciones de países del Caribe conoce?

Tabla 16.

Tipos de platos o preparaciones de países del caribe

Tipo de plato	Cantidad
Alcapurria	1
Arroz con coco	26
Cazuela de mariscos	3
Ceviche	2
Langosta	32
Mariscos	2
Viudo de pescado	2
Total	68

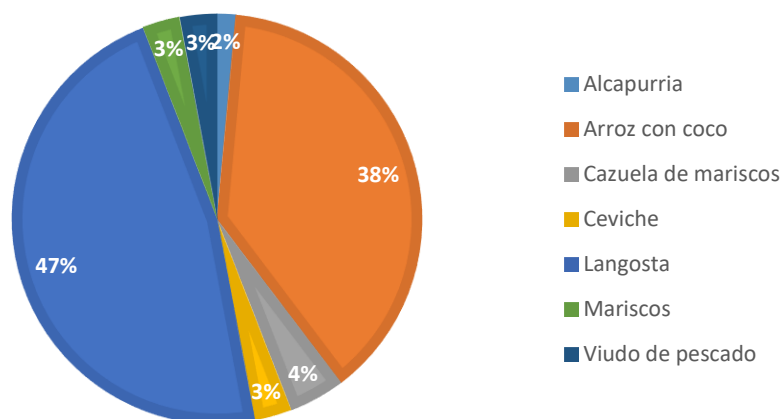


Figura 14, Tipos de platos o preparaciones de países del Caribe.

15. ¿Asistiría a un establecimiento tipo Bar-Pub con temática, gastronomía y ambiente propio de las islas del Caribe?

Tabla 17.

Opinión asistencia a un establecimiento estilo Gastro Pub con temática caribeña y las Antillas mayores

Apertura del establecimiento	Cantidad
No	13
Sí	371
Total, general	384

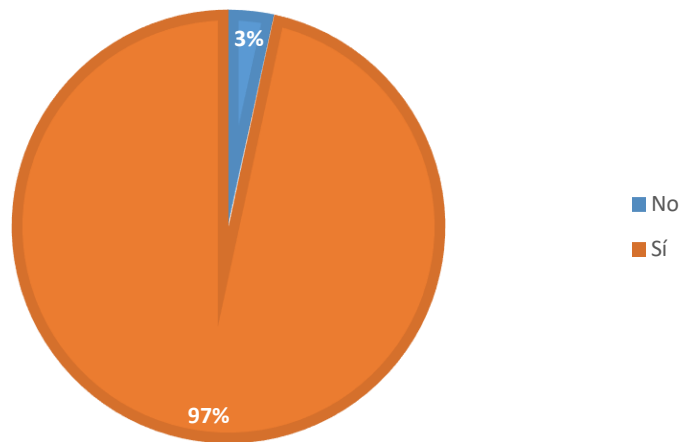


Figura 15, Opinión para la apertura de un establecimiento estilo Gastro Pub con temática caribeña y de las Antillas mayores.

Análisis. El 97% de los encuestados considera oportuna la apertura de un establecimiento tipo GastroPub con temática propia de las islas del Caribe sería bien recibida y aceptada por las personas residentes y los turistas de la ciudad de Villavicencio. Únicamente un 3% de los encuestados contestaron que no le interesaría asistir a un establecimiento de este tipo.

9.5.2. Análisis de la interacción entre variables y datos

Tabla 18

Nivel de gastos por visita en bares según el rango de edad de los consumidores

Gastos en bares por edad.	De 15.000 a 30.000 Pesos	De 30.000 a 45.000 Pesos	De 45.000 a 60.000 Pesos	De 60.000 a 75.000 Pesos	De 75.000 a 100.000 Pesos	Total, general
18 a 25 Años	2	90	136	30	3	1 262
26 a 35 Años		13	36	1	1	51
36 a 45 Años	32					32
46 a 60 Años		8	30	1		39
Total, general	34	111	202	32	4 1	384

Análisis

Podemos identificar que el mayor porcentaje de visitantes al tipo de establecimientos bares gastan entre 30.000 a 45.000 pesos, del mismo modo el proyecto debe focalizarse a las personas entre 18 a 25 años población joven que puede ser atraída por las características del proyecto, del mismo modo se identifica que su nivel de gastos en bares también se encuentra entre 30.000 a 45.000 pesos, sin embargo su nivel de ingresos también requiere de una oferta con un rango menor a los 30.000 con el fin de abarcar la totalidad del mercado potencial identificado.

Tabla 19

Nivel de gastos por visita en restaurantes según el rango de edad de los consumidores

Gastos en restaurantes por edades	De 15.000 a 30.000 Pesos	De 30.000 a 45.000 Pesos	De 45.000 a 60.000 Pesos	De 75.000 a 100.000 Pesos	Total, general
18 A 25 Años	182	68	11	1	262
26 A 35 Años	6	44		1	51
36 A 45 Años	32				32
46 A 60 Años	29	10			39
Total general	249	122	11	2	384

Análisis

Podemos identificar que la mayor cantidad de consumidores está dispuesta a gastar entre 15.000 a 30.000 cuando visita restaurantes de la ciudad, así mismo la población joven de la ciudad que posee la mayor representatividad en la muestra, posee un nivel de gastos hasta de 30.000 pesos, permitiendo identificar los precios que deben manejar los productos a ofertar por Calypso Rum y que actualmente maneja el mercado como patrón de consumo.

9.6. Mercado Potencial.

En el año 2014 los colombianos gastaban 30,7 billones de pesos en consumo de comidas por fuera del hogar, alcanzando un consumo per cápita anual de 646.000 pesos (Revista Dinero, 2015), considerando la población objeto del estudio de mercado 302.634 habitantes de Villavicencio entre 18 y 60 años según DANE para el año 2017, se considera que el consumo de la ciudad es igual al consumo nacional y que de 2014 a 2017 el consumo per cápita se mantuviese constante, se obtiene un mercado potencial de 195.501.564.000 pesos, del mismo modo según ACODRES los restaurantes que cuentan con entre 50 y 100 sillas alcanzan ingresos mensuales de 50 a 100 millones de pesos es decir ventas anuales superiores a 600 millones de pesos, el presente proyecto se sensibiliza considerando ventas de 259.333.333 pesos para el primer año alcanzando una meta de participación del mercado del 0,14%.

9.6.1. Proyección de ventas.

Tabla 20.

Proyecciones de Ventas.

Productos	2018			2019	
	Ene	Feb-Dic Unidades	Ventas	Unidades	Ventas
Arroz Frito Especial	0	1.440	22.000.000	1.872	30.115.800
Griot haitiano	0	2.304	38.400.000	2.496	43.804.800
Arroz Mamposteo	0	1.152	17.066.667	1.560	24.336.000
Ceviche de Camarones	0	864	15.200.000	936	17.339.400
Crepes de Queso y Camarones	0	1.152	16.000.000	1.560	22.815.000
Hamburguesa Caribeña	0	2.880	42.666.667	3.120	48.672.000
Hot Dog caribeño	0	1.152	16.000.000	1.560	22.815.000
Piña Colada	0	576	7.733.333	624	8.821.800
Daiquiri	0	1.440	18.666.667	1.872	25.552.800

Mojito Cubano	0	3.168	32.266.667	3.432	36.808.200
Rum Punch	0	864	10.400.000	936	11.863.800
Batido Tropical	0	1.152	8.533.333	1.248	9.734.400
Morir Soñando	0	1.152	8.000.000	1.248	9.126.000
Passion Cooler	0	864	6.400.000	936	7.300.800
Total, Preparaciones servidas y ventas:		20.160	259.333.333	23.400	319.105.800

2020		2021		2022	
Unidades	Ventas	Unidades	Ventas	Unidades	Ventas
1.872	31.711.937	1.872	33.392.670	2.184	41.022.895
2.808	51.892.261	3.120	60.713.946	3.120	63.931.785
1.560	25.625.808	1.560	26.983.976	1.872	34.096.952
1.248	24.344.518	1.248	25.634.777	1.248	26.993.420
1.560	24.024.195	1.560	25.297.477	1.560	26.638.244
3.432	56.376.778	3.744	64.761.542	3.744	68.193.904
1.560	24.024.195	1.560	25.297.477	1.560	26.638.244
624	9.289.355	936	14.672.537	936	15.450.181
1.872	26.907.098	1.872	28.333.175	2.184	34.807.305
3.744	42.282.583	4.056	48.233.857	4.056	50.790.251
1.248	16.656.775	1.248	17.539.584	1.248	18.469.182
1.248	10.250.323	1.248	10.793.590	1.560	14.207.063
1.248	9.609.678	1.248	10.118.991	1.560	13.319.122
936	7.687.742	1.248	10.793.590	1.248	11.365.651
24.960	360.683.248	26.520	402.567.189	28.080	445.924.198

Se consideran ventas diarias de 70 preparaciones para el año 2018 con un incremento lineal de 5 preparaciones anuales hasta alcanzar 90 preparaciones en el 2022 horizonte final de estudio del proyecto, se considera que las ventas crecen gracias al conocimiento de los clientes del establecimiento y el posicionamiento esperado, cabe destacar que el mes de Enero de 2018 no se presentan ventas razón del gran crecimiento observado con respecto al año 2019.

10. Estudio Técnico

Para la correcta ejecución de las operaciones de un negocio es necesario conocer todos aquellos factores que tienen influencia en el desenvolvimiento operativo de la empresa, por lo que se requiere de la planificación detallada de los productos, procesos, equipos y mano de obra requerido para la correcta gestión operativa y logística de los procesos (Hamdy, 2004); razón por la cual en virtud del desarrollo del presente proyecto se aborda la especificación del producto, su proceso y todos aquellos materiales, equipos y mano de obra necesarios para su producción además de los factores limitantes propios de la operación y naturaleza del producto, como también de los lineamientos legales que condicionan la operatividad del negocio.

10.1. Descripción Del Producto

El restaurante-bar “GastroPub” Calypso Rum incluye en su portafolio de productos inicial 3 platos de cocina internacional del caribe, 4 preparaciones de tipo comidas rápidas o snack, 4 bebidas con alcohol tipo coctel, 3 bebidas sin alcohol, dichos productos serán elaborados por la empresa.

10.1.1. Oferta gastronómica.

Para la descripción de las preparaciones a ofertar, se procede a la construcción de tablas descriptivas; en la determinación de alimentos alérgenos se consideró lo estipulado por la FDA en la Ley FALCPA que aunque tenga su aplicación en Estados Unidos es un referente mundial para las características de productos alimenticios, esta normatividad menciona que aunque existen más de 160 alimentos que pueden provocar reacciones alérgicas, la ley identifica los ocho alimentos alérgenos más comunes que son causantes del 90 por ciento de las reacciones alérgicas los cuales son leche, huevos, pescados, crustáceos, frutos secos, maní-cacahuete, trigo, soya.

Otros alimentos alérgenos y que pueden ser usados en las preparaciones a ofrecer son Mostaza, Apio y Vino.

Tabla 21

Ficha técnica arroz frito especial

Nombre:	Arroz frito especial
Presentación y peso neto:	El producto se sirve en un plato de 27 Cm blanco, y tiene un peso neto aproximado de 320 a 350 Gramos
Ingredientes:	Arroz, jamón, huevo, aceite vegetal, ajo, pollo, tocineta de cerdo, camarones salsa soya, arvejas, cebolla, sal
Ingredientes alérgenos:	Huevo, camarones y soya
Tiempo de elaboración:	MAX: 27 Minutos con arroz previamente cocido MIN: 9 Minutos con arroz previamente cocido
Método de elaboración:	El pollo debe cortarse en dados de 3 Cm y freír; Cocer el huevo estilo revuelto y cortar en trozos pequeños junto al jamón y tocineta; cocer las arvejas en agua hirviendo por 2 minutos; saltear hasta dorar los camarones; integrar todo lo anterior junto al arroz blanco, salsa de soya y cebolla con ajo previamente picados
Utensilios a utilizar:	Cuchillo; tabla para cortar; (2) sartén ancha; cacerola de huevos; (2) olla mediana; pinzas de cocina; espátula; plato 27 cm blanco; cubiertos

Tabla 22

Ficha técnica griot Haitiano

Nombre:	Griot Haitiano
Presentación y peso neto:	El producto se sirve en un plato de 27 Cm blanco, y tiene un peso neto aproximado de 450 a 500 Gramos
Ingredientes:	Carne de cerdo, cebolla, cebolla larga, zumo de limón, zumo de naranja, agua, tomillo, sal, ajo, pimienta negra, pimentón, plátano verde
Ingredientes alérgenos:	N/A
Tiempo de elaboración:	MAX: 27 Minutos MIN: 15 Minutos
Método de elaboración:	Cortar la carne de dados de 3 Cm; cortar finamente 3 Mm las cebollas, ají y ajo; integrar los ingredientes anteriores, sal y los

	zumos cítricos en un bowl; freír la carne a temperatura media-alta por 10 minutos; preparar los patacones.
Utensilios a utilizar:	Cuchillo; tabla para cortar; (2) sartén ancha; pataconera; bowl; pinzas de cocina; plato 27 cm blanco; cubiertos

Tabla 23

Ficha técnica arroz mamposteo

Nombre:	Arroz mamposteo
Presentación y peso neto:	El producto se sirve en un plato de 27 Cm blanco, y tiene un peso neto aproximado de 290 a 320 Gramos
Ingredientes:	Arroz, frijol bola roja, aceite de oliva, ají, tocineta de cerdo, pimentón verde, pimentón rojo, pimentón amarillo, cilantro
Ingredientes alérgenos:	N/A
Tiempo de elaboración:	MAX: 16 Minutos MIN: 12 Minutos
Método de elaboración:	Cortar en dados de 1 Cm el tocino; freír la tocineta; cortar y freír finamente en 3 Mm el ají, cilantro y pimentones; integrar los ingredientes anteriores junto con el arroz y frijol previamente cocidos
Utensilios a utilizar:	Cuchillo; tabla para cortar; (2) sartén ancha; -(2) ollas medianas; pinzas de cocina; plato 27 cm blanco; cubiertos

10.1.2. Oferta gastronómica ligera.

Tabla 24

Ficha técnica ceviche de camarones

Nombre:	Ceviche de Camarones
Presentación y peso neto:	El producto se sirve en un plato de 27 Cm blanco, y tiene un peso neto aproximado de 180 a 200 Gramos
Ingredientes:	Camarón mediano, ajo, orégano, cilantro, zumo de limón, cebolla, sal, salsa de ají, salsa de tomate, salsa mostaza
Ingredientes alérgenos:	Camarones, salsa mostaza
Tiempo de elaboración:	15 Minutos
Método de elaboración:	Cortar finamente en 3 mm la cebolla y ajo, reservar en zumo de limón; verificar la presentación de los camarones; limpiar y precocer camarones por 2 minutos; integrar los camarones

	con lo anterior, orégano, cilantro, salsa mostaza, salsa de tomate y ají
Utensilios a utilizar:	Cuchillo; tabla para cortar; bowl; olla mediana; colador; pinzas de cocina; copa cevichera; cubiertos

Tabla 25

Ficha técnica crepes de queso y camarones

Nombre:	Crepes de queso y camarones
Presentación y peso neto:	El producto se sirve en un plato de 27 Cm blanco, y tiene un peso neto aproximado de 270 a 300 Gramos
Ingredientes:	Harina de trigo, huevo, leche, mantequilla, sal, camarones, zanahoria, champiñones, pimienta negra, salsa bechamel.
Ingredientes alérgenos:	Harina de trigo, huevo, leche, camarones
Tiempo de elaboración:	MAX: 20 Minutos
	MIN: 13 Minutos
Método de elaboración:	Mezclar leche, huevos, mantequilla, sal y harina; dorar por ambas caras la masa anterior en una sartén engrasada; una vez limpios cortar zanahoria en bastones de 1 Cm y los champiñones en julianas de 4 Mm; saltar en una sartén hasta enternecer los vegetales; añadir a lo anterior los camarones, sal y pimienta hasta dorar; rellenar las crepes con el resultante anterior
Utensilios a utilizar:	Cuchillo; tabla para cortar; (2) sartén ancha; bowl; batidora de varillas; pinzas de cocina; espátula; plato 27 cm blanco; cubiertos

Tabla 26

Ficha técnica hamburguesa caribeña

Nombre:	Hamburguesa caribeña
Presentación y peso neto:	El producto se sirve en un plato de 27 Cm blanco, y tiene un peso neto aproximado de 300 a 320 Gramos
Ingredientes:	Carne de res, cebolla, ajo, perejil, mostaza, huevo, sal, aceite vegetal, piña, salsa de tomate, azúcar, salsa de soya, salsa inglesa, paprika, vinagre de manzana, lechuga, pan, queso, papas precocida

Ingredientes alérgenos:	Huevo, queso, salsa de mostaza, salsa de soya, pan
Tiempo de elaboración:	MAX: 28 Minutos
	MIN: 14 Minutos
Método de elaboración:	Cortar finamente ajo, cebolla y perejil; en un bowl agregar carne molida, la cebolla, ajo, perejil, huevo, sal y la salsa mostaza e integrar los ingredientes con un poco de aceite vegetal; formar la hamburguesa y reservar refrigerada; combinar salsa tomate, salsa inglesa, salsa de soya, vinagre, paprika y reducir hasta obtener una textura semi espesa; freír la carne por 8 minutos a temperatura media alta; freír por 2 minutos la rodaja de piña hasta enternecer; freír las papas precocidas hasta dorar; ensamblar la hamburguesa con el pan, lechuga, salsa, queso y carne
Utensilios a utilizar:	Cuchillo; tabla para cortar; (2) sartén ancha; espátula; bowl; pinzas de cocina; plato 27 cm blanco; cubiertos

Tabla 27

Ficha técnica hot dog caribeño

Nombre:	Hot dog caribeño
Presentación y peso neto:	El producto se sirve en un plato de 27 Cm blanco, y tiene un peso neto aproximado de 200 a 230 Gramos
Ingredientes:	Pan, salchicha americana, pimentón, cebolla, piña, queso, aceite vegetal, papas precocidas
Ingredientes alérgenos:	Queso, pan.
Tiempo de elaboración:	MAX: 18 Minutos
	MIN: 13 Minutos
Método de elaboración:	Cortar y freír finamente cebolla, pimentón y piña en cubos; asar la salchicha americana; freír las papas precocidas; ubicar el pan con el queso y demás ingredientes
Utensilios a utilizar:	Cuchillo; tabla para cortar; (2) sartén ancha; pinzas de cocina; plato 27 cm blanco; cubiertos

10.1.3. Ofertas bebidas alcohólicas.

Tabla 28

Ficha técnica piña colada

Nombre:	Piña colada
Presentación y peso neto:	El producto se sirve en un vaso highball glass de 10 Onzas, y tiene un contenido neto aproximado de 270 Mililitros
Ingredientes:	Crema de coco, ron blanco, piña, zumo de piña, leche condensada, hielo
Ingredientes alérgenos:	Leche condensada
Tiempo de elaboración:	6 Minutos
Método de elaboración:	Adicionar en una licuadora el hielo, zumo de piña, ron blanco y finalmente crema de coco, licuar a velocidad baja por 20 segundos
Utensilios a utilizar:	Cuchillo pequeño de filo dentado; tabla para cortar; medidores o jiggers de ½ de onza, 1 onza, ⅓ de onza; pinzas; licuadora; vaso highball glass

Tabla 29

Ficha técnica daiquiri

Nombre:	Daiquiri
Presentación y peso neto:	El producto se sirve en una copa de margarita de 8 Onzas, y tiene un contenido neto aproximado de 210 Mililitros
Ingredientes:	Ron blanco, zumo de limón, azúcar, limón Tahití
Ingredientes alérgenos:	N/A
Tiempo de elaboración:	6 Minutos
Método de elaboración:	Adicionar en una licuadora el hielo, zumo de limón, ron blanco y azúcar, licuar a velocidad baja por 20 segundos
Utensilios a utilizar:	Cuchillo pequeño de filo liso; tabla para cortar; medidores o jiggers de ½ de onza, 1 onza, ⅓ de onza; licuadora; copa de margarita

Tabla 30*Ficha técnica mojito Cubano*

Nombre:	Mojito Cubano
Presentación y peso neto:	El producto se sirve en un vaso highball glass de 10 Onzas, y tiene un contenido neto aproximado de 270 Mililitros
Ingredientes:	Ron blanco, zumo de limón, soda, hierbabuena, limón Tahití, azúcar, hielo
Ingredientes alérgenos:	N/A
Tiempo de elaboración:	6 Minutos
Método de elaboración:	En un vaso highball glass adicionar el zumo de limón y el azúcar, mezclar con espátula metálica, adicionar dos hojas de hierbabuena y dos cubos de hielo, hasta completar ocho cubos de hielo, adicionar el ron y la soda, mezclar en forma rápida con la espátula, decorar con las rodajas de limón
Utensilios a utilizar:	Cuchillo pequeño de filo liso; tabla para cortar; medidores o jiggers de ½ de onza, 1 onza, ⅓ de onza; espátula; pinzas; vaso highball glass

Tabla 31*Ficha técnica rum punch*

Nombre:	Rum punch
Presentación y peso neto:	El producto se sirve en un vaso rock glass o low glass de 6 Onzas, y tiene un contenido neto aproximado de 270 Mililitros
Ingredientes:	Ron blanco, ron añejo, zumo de limón, zumo de naranja, zumo de piña, almíbar, naranja, hielo
Ingredientes alérgenos:	N/A
Tiempo de elaboración:	6 minutos
Método de elaboración:	Adicionar en una coctelera un cubo de hielo, zumo de limón, zumo de naranja, zumo de piña, el almíbar, el ron blanco, ron añejo y agitar enérgicamente por 10 segundos
Utensilios a utilizar:	Cuchillo pequeño de filo dentado; tabla para cortar;

medidores o jiggers de ½ de onza, 1 onza, ⅓ de onza;
espátula; pinzas; vaso rock glass o low glass

10.1.4. Oferta bebidas no alcohólicas.

Tabla 32

Ficha técnica batido tropical

Nombre:	Batido tropical
Presentación y peso neto:	El producto se sirve en un vaso huracán de 15 Onzas, y tiene un contenido neto aproximado de 360 Mililitros.
Ingredientes:	Zumo de mandarina, banano, piña, yogurt.
Ingredientes alérgenos:	Yogurt
Tiempo de elaboración:	6 Minutos
Método de elaboración:	Adicionar en una licuadora, el zumo de mandarina, el banano, piña y yogurt, licuando hasta obtener una mezcla homogénea.
Utensilios a utilizar:	Cuchillo pequeño de filo dentado; tabla para cortar; licuadora; medidores o jiggers de ½ de onza, 1 onza, ⅓ de onza; vaso huracán.

Tabla 33

Ficha técnica morir soñando

Nombre:	Morir soñando
Presentación y peso neto:	El producto se sirve en un vaso collins de 12 Onzas, y tiene un contenido neto aproximado de 330 Mililitros.
Ingredientes:	Zumo de naranja, leche condensada, leche, esencia de vainilla, hielo.
Ingredientes alérgenos:	Leche, leche condensada.
Tiempo de elaboración:	6 Minutos
Método de elaboración:	Adicionar en un vaso collins, el zumo de naranja, hielo picado y la leche condensada revolviendo suavemente con una cuchara mezcladora, agregando lentamente la leche.
Utensilios a utilizar:	Cuchara mezcladora; medidores o jiggers de ½ de onza, 1 onza, ⅓ de onza; (2) vaso collins.

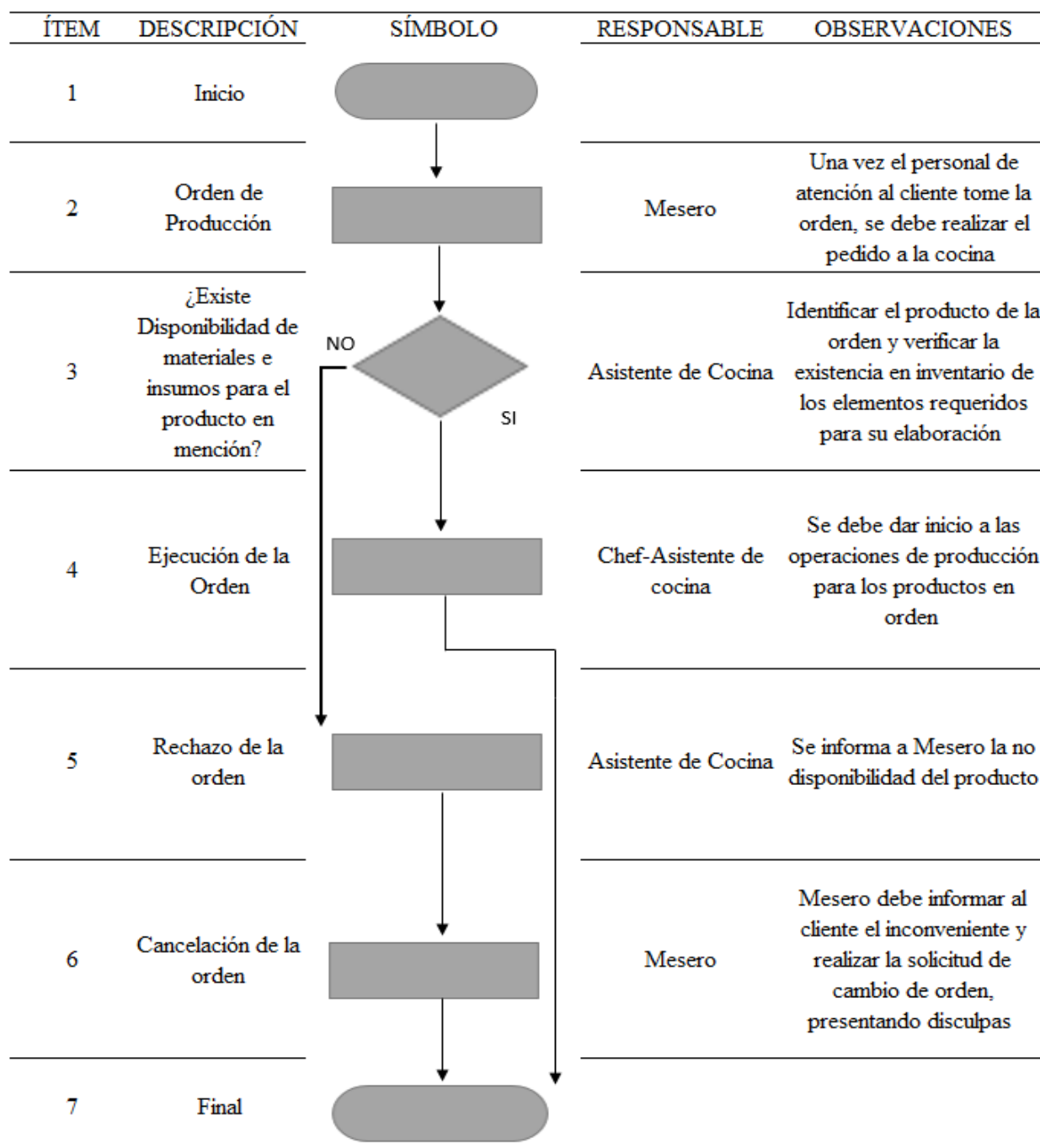
Tabla 34*Ficha técnica passion cooler*

Nombre:	Passion cooler
Presentación y peso neto:	El producto se sirve en un vaso highball glass de 10 Onzas, y tiene un contenido neto aproximado de 270 Mililitros.
Ingredientes:	Zumo de piña, zumo de maracuyá, zumo de mango, zumo de naranja, azúcar, banano, hielo
Ingredientes alérgenos:	N/A
Tiempo de elaboración:	6 Minutos
Método de elaboración:	Adicionar la licuadora, el zumo de naranja, zumo de maracuyá, zumo de mango, zumo de piña, el banano y el azúcar, licuar por 30 segundos.
Utensilios a utilizar:	Licuadora; cuchillo pequeño de filo liso; tabla para cortar; medidores o jiggers de ½ de onza, 1 onza, ⅓ de onza; vaso collins highball glass.

10.2. Descripción Del Proceso

10.2.1. Diagrama de flujo orden de producción.

Tabla 35*Diagrama de flujo orden de producción*



10.2.2. Diagrama de flujo oferta gastronómica.

Tabla 36

Diagrama de flujo producción de arroz frito especial















Ítem	Descripción	Símbolo	Responsable	Observaciones	Tiempo	T. Espera
1	Inicio					
2	Identificación del producto en orden		Asistente de cocina	Se debe dar inicio a las operaciones de producción para el producto	N/A	N/A
3	Cortar Jamón, Pollo y Tocineta		Chef-Asistente de cocina	El Jamón deben ser cortado en tiras de aproximadamente 1 Cm de Ancho, respetando el largo de la loncha; la tocineta debe cortarse a un largo de 2 Cm respetando el ancho de la tira, el pollo debe cortarse en forma de cubos de aproximadamente 3 Cm por lado	4 M	0 M
4	Preparar Pollo		Chef-Asistente de cocina	Freír en una sartén hasta dorar	6 M	5 M
5	Cortar Cebolla y Ajo		Chef-Asistente de cocina	Cortar finamente en trozos pequeños de menos de 3 Mm	2 M	0 M
6	Cocer Camarones		Chef-Asistente de cocina	En agua hirviendo, añadir los camarones por un minuto, retirar del fuego y escurrir	4 M	1 M
7	Cocer Arvejas		Chef-Asistente de cocina	En agua hirviendo adicionar las arvejas , en proporción de tres partes de agua por dos de arvejas, dejarlas por dos minutos, retirar del fuego y escurrir	3 M	2 M
8	Dorar Arroz		Chef-Asistente de cocina	En una sartén adicionar de a pocos el arroz blanco previamente cocido adicionando también la salsa de soya	1 M	0 M
9	Cocinar Huevo		Chef-Asistente de cocina	En una cacerola antiadherente adicionar el huevo "Revuelto" y espolvorear la sal, revolver hasta que este perfectamente cocinado, dejar enfriar y reservar	2 M	1 M
10	Combinar los ingredientes		Chef-Asistente de cocina	Adicionar en la sartén anterior poco a poco, el jamón, aceite, cebolla, pollo, ajo, camarones, huevo y tocino, revolviendo suavemente con espátula hasta integrar todos los ingredientes	2 M	1 M
11	Servir el Producto		Chef-Asistente de cocina	En un plato de 27 Cm blanco, presentar y servir el plato en forma decorativa	1 M	0 M
12	Aviso de Orden Finalizada		Asistente de Cocina	Se informa a Mesero que la orden del producto se encuentra terminada	1 M	0 M
13	Entrega a cliente		Mesero	Se realiza la entrega en la mesa del producto y elementos necesarios para su consumo	N/A	N/A
14	Final				<u>Tiempo Max</u> 26 Minutos	<u>Tiempo Espera</u> 17 Minutos
					<u>Tiempo Estándar</u> 9 Minutos	

Tabla 37

Diagrama de flujo producción de griot Haitiano






















Ítem	Descripción	Símbolo	Responsable	Observaciones	Tiempo	T. Espera
1	Inicio					
2	Identificación del producto en orden		Asistente de cocina	Se debe dar inicio a las operaciones de producción para el producto	N/A	N/A
3	Cortar Carne de Cerdo		Chef-Asistente de cocina	Se debe cortar en dados de 3 Cm por lado	4 M	0 M
4	Cortar Ajo, Cebolla, Cebolla Larga, Ajo y Aji		Chef-Asistente de cocina	Deben cortarse finamente en trozos pequeños de menos de 3 Mm. (Aji respetando la circunferencia natural del mismo)	2 M	0 M
5	Adobar la Carne		Chef-Asistente de cocina	En un Bowl, adicionar la carne de cerdo, la sal, tomillo, ajo, pimienta negra, cebollas, el zumo de limón, zumo de Naranja, integrar los ingredientes	2 M	0 M
6	Freir Carne		Chef-Asistente de cocina	En una sartén con aceite, cocinar la carne hasta que este perfectamente cocida (10 Minutos a fuego medio-alto)	12 M	10 M
7	Preparar Patacones		Chef-Asistente de cocina	Pelar el platano y realizar cortes de 4 Cm, freír en aceite a fuego medio hasta que tome tonalidad amarilla, retirar y aplastar en la pataconera, freír hasta dorar a fuego alto	5 M	2 M
8	Servir el Producto		Chef-Asistente de cocina	En un plato de 27 Cm blanco, presentar y servir el plato en forma decorativa	1 M	0 M
9	Aviso de Orden Finalizada		Asistente de Cocina	Se informa a Mesero que la orden del producto se encuentra terminada	1 M	0 M
10	Entrega a cliente		Mesero	Se realiza la entrega en la mesa del producto y elementos necesarios para su consumo	N/A	N/A
11	Final					
					Tiempo Max	Tiempo Espera
					27 Minutos	12 Minutos
					Tiempo Estandar	15 Minutos

Tabla 38

Diagrama de flujo producción de arroz mamposteo

Ítem	Descripción	Símbolo	Responsable	Observaciones	Tiempo	T. Espera
1	Inicio					
2	Identificación del producto en orden		Asistente de cocina	Se debe dar inicio a las operaciones de producción para el producto	N/A	N/A
3	Freir Tocineta de Cerdo		Chef-Asistente de cocina	Se debe cortar en dados de 1 Cm por lado, en una sartén saltar hasta dorar junto con aceite de oliva	2 M	1 M
4	Cortar y freir Aji, pimientos.		Chef-Asistente de cocina	Deben cortarse finamente en trozos pequeños de menos de 3 Mm, en una cacerola dorar en aceite hasta que ablanden, reservar y adicionar el cilantro	5 M	2 M
5	Dorar Arroz y Frijoles		Chef-Asistente de cocina	En una sartén adicionar de a pocos el arroz blanco previamente cocido y frijoles de lata o previamente cocidos, integrándolos junto a un poco de aceite de oliva	3 M	1 M
6	Combinar los ingredientes		Chef-Asistente de cocina	Adicionar en la sartén anterior poco a poco, el tocino, pimientos, arroz y frijoles, revolviendo suavemente hasta integrar todos los ingredientes	2 M	0 M
7	Servir el Producto		Chef-Asistente de cocina	En un plato de 27 Cm blanco, presentar y servir el plato en forma decorativa	2 M	0 M
8	Aviso de Orden Finalizada		Asistente de Cocina	Se informa a Mesero que la orden del producto se encuentra	1 M	0 M
9	Entrega a cliente		Mesero	Se realiza la entrega en la mesa del producto y elementos necesarios para su consumo	N/A	N/A
10	Final					
					Tiempo Max	Tiempo Espera
					16 Minutos	4 Minutos
					Tiempo Estandar	
					12 Minutos	

10.2.3. Diagrama de flujo oferta gastronómica ligera.

Tabla 39

Diagrama de flujo producción de ceviche de camarones

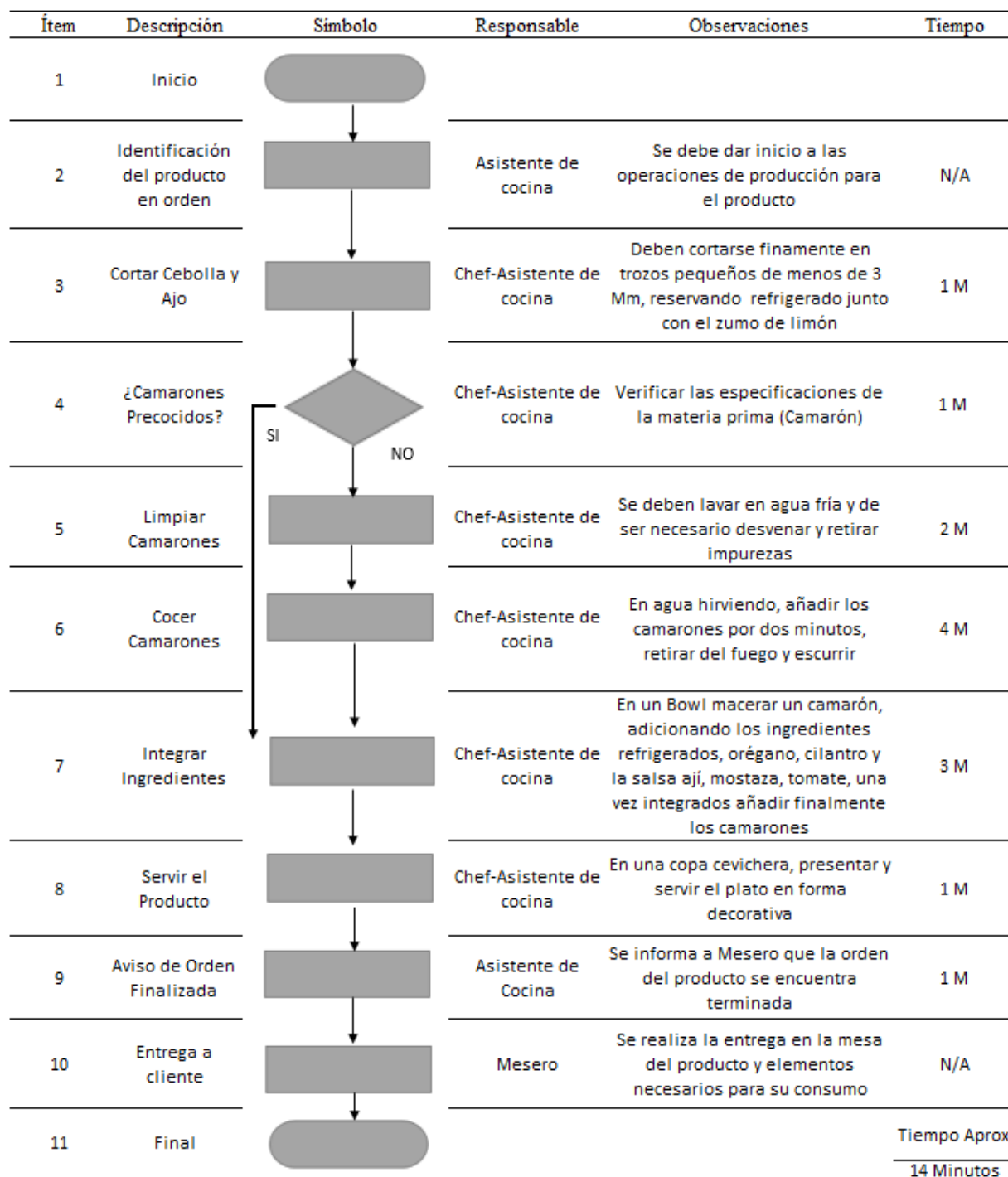


Tabla 40

Diagrama de flujo producción de crepes de queso y camarones










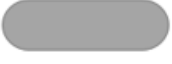
Ítem	Descripción	Símbolo	Responsable	Observaciones	Tiempo	T. Espera
1	Inicio					
2	Identificación del producto en orden		Asistente de cocina	Se debe dar inicio a las operaciones de producción para el producto	N/A	N/A
3	Preparar Masa de Crepes		Chef-Asistente de cocina	En un bowl añadir la harina, leche, huevos y sal, mezclando con una batidora de varillas; dejar reposar	5 M	3 M
4	Cocinar Crepes		Chef-Asistente de cocina	Untar mantequilla en una sartén a fuego medio, agregar la masa y repartirla hasta ocupar la base de la sartén, dorar y voltear con espátula	2 M	1 M
5	Cortar Vegetales		Chef-Asistente de cocina	Una vez estén limpios y sin corteza, cortar la zanahoria en bastones de 1 Cm de ancho respetando el largo del vegetal, cortar los champiñones en julianas de 4 Mm de ancho	4 M	0 M
6	Saltear los ingredientes		Chef-Asistente de cocina	En una sartén con un poco de aceite, saltear la zanahoria hasta entemecer, incorporar los champiñones, un minuto después los camarones junto con la sal y pimienta, cuando los camarones estén dorados retirar del fuego	5 M	3 M
7	Servir el Producto		Chef-Asistente de cocina	Rellenar la crepe ubicando el queso entre la crepe y los ingredientes anteriores aderezando con la salsa bechamel, servir en un plato de 27 Cm blanco, presentar y servir el plato en forma decorativa	2 M	0 M
8	Aviso de Orden Finalizada		Asistente de Cocina	Se informa a Mesero que la orden del producto se encuentra terminada	1 M	0 M
9	Entrega a cliente		Mesero	Se realiza la entrega en la mesa del producto y elementos necesarios para su consumo	N/A	N/A
10	Final				Tiempo Aprox 20 Minutos	Tiempo Espera 7 Minutos
					Tiempo Estándar 13 Minutos	

Tabla 41

Diagrama de flujo producción de hamburguesa caribeña





















Ítem	Descripción	Símbolo	Responsable	Observaciones	Tiempo	T. Espera
1	Inicio					
2	Identificación del producto en orden		Asistente de cocina	Se debe dar inicio a las operaciones de producción para el producto	N/A	N/A
3	Cortar Cebolla, Perejil y Ajo		Chef-Asistente de cocina	Deben cortarse finamente en trozos pequeños de menos de 3 Mm	2 M	0 M
4	Preparar Carne		Chef-Asistente de cocina	En un Bowl agregar Carne molida, la cebolla, ajo, perejil, huevo, sal y la salsa mostaza e integrar los ingredientes con un poco de aceite vegetal; Formar la hamburguesa y reservar refrigerada	5 M	5 M
5	Preparar Salsa		Chef-Asistente de cocina	En una sartén a fuego mínimo, agregar Salsa de tomate, Salsa de soya, Salsa inglesa, Paprika, Vinagre de frutas, azúcar y sal, mezclar hasta integrarlos y obtener una textura semi espesa	3 M	1 M
6	Freír la carne y piña		Chef-Asistente de cocina	En una sartén o parrilla a temperatura media alta, freír por 8 minutos, un minuto antes de terminar la cocción de la carne asar la rodaja mediana de piña hasta entemecer y dorar sus bordes	10 M	8 M
7	Freír Papas		Chef-Asistente de cocina	En una sartén con aceite vegetal freír las papas precocidas hasta dorar	4 M	0 M
8	Servir el Producto		Chef-Asistente de cocina	Poner sobre la base del pan, la lechuga, posteriormente una loncha de queso, la carne de hamburguesa, se procede a agregar la mitad de la salsa, ubicar otra loncha de queso y la rodaja de piña, agregando la salsa restante y el pan superior. Servir junto con las papas fritas en un plato de 27 Cm blanco, presentar y servir el plato en forma decorativa	2 M	0 M
9	Aviso de Orden Finalizada		Asistente de Cocina	Se informa a Mesero que la orden del producto se encuentra terminada	1 M	0 M
10	Entrega a cliente		Mesero	Se realiza la entrega en la mesa del producto y elementos necesarios para su consumo	N/A	N/A
11	Final					
					Tiempo Aprox	Tiempo Espera
					28 Minutos	14 Minutos
					Tiempo Estándar	
					14 Minutos	

Tabla 42

Diagrama de flujo producción de hot dog caribeño

Ítem	Descripción	Símbolo	Responsable	Observaciones	Tiempo	T. Espera
1	Inicio					
2	Identificación del producto en orden		Asistente de cocina	Se debe dar inicio a las operaciones de producción para el producto	N/A	N/A
3	Cortar y sofreír Cebolla, Piña y Pimentón		Chef-Asistente de cocina	Deben cortarse finamente en trozos pequeños de menos de 3 Mm, la piña en cubos de 5 Mm y freír en una sartén con aceite vegetal, primero cebolla un minuto después pimentón una vez tierno este agregar la piña hasta dorar	5 M	0 M
4	Asar la Salchicha		Chef-Asistente de cocina	En una sartén o parilla asar la salchicha a fuego medio bajo hasta dorar	5 M	5 M
5	Freír Papas		Chef-Asistente de cocina	En una sartén con aceite vegetal freír las papas precocidas hasta dorar	4 M	0M
6	Servir el Producto		Chef-Asistente de cocina	ubicar las tres lonchas de queso en forma que hagan una "cuna o cama" para la salchicha, sobresaliendo una de las aristas de las lonchas del queso por un costado, ubicar la salchicha y posteriormente la piña y demás ingredientes. Servir junto con las papas fritas en un plato de 27 Cm blanco, presentar y servir el plato en forma decorativa	2 M	0 M
7	Aviso de Orden Finalizada		Asistente de Cocina	Se informa a Mesero que la orden del producto se encuentra terminada	1 M	0 M
8	Entrega a cliente		Mesero	Se realiza la entrega en la mesa del producto y elementos necesarios para su consumo	N/A	N/A
9	Final				Tiempo Aprox 18 Minutos	Tiempo Espera 5 Minutos
					Tiempo Estandar 13 Minutos	

10.2.4. Diagrama de flujo oferta bebidas alcohólicas.

Tabla 43

Diagrama de flujo producción de piña colada








Ítem	Descripción	Símbolo	Responsable	Observaciones	Tiempo
1	Inicio				
2	Identificación del producto en orden		Barman	Se debe dar inicio a las operaciones de producción para el producto	N/A
3	Preparar Trago		Barman	Adicionar en una licuadora el hielo, zumo de piña, ron blanco y finalmente crema de coco, licuar a velocidad baja por 20 segundos	2 M
4	Servir el Producto		Barman	Servir lentamente en un vaso High ball glass y decorar con la rodaja de piña	2 M
5	Aviso de Orden Finalizada		Barman	Se informa a Mesero que la orden del producto se encuentra terminada	1 M
6	Entrega a cliente		Mesero	Se realiza la entrega en la mesa del producto y elementos necesarios para su consumo	1 M
7	Final				Tiempo Aprox 6 Minutos

Tabla 44

Diagrama de flujo producción de daiquiri








Ítem	Descripción	Símbolo	Responsable	Observaciones	Tiempo
1	Inicio				
2	Identificación del producto en orden		Barman	Se debe dar inicio a las operaciones de producción para el producto	N/A
3	Preparar Trago		Barman	Adicionar en una licuadora el hielo, zumo de limón, ron blanco y azúcar, licuar a velocidad baja por 20 segundos	2 M
4	Servir el Producto		Barman	Servir lentamente en un Copa de Margarita y decorar con la rodaja de limón	2 M
5	Aviso de Orden Finalizada		Barman	Se informa a Mesero que la orden del producto se encuentra terminada	1 M
6	Entrega a cliente		Mesero	Se realiza la entrega en la mesa del producto y elementos necesarios para su consumo	1 M
7	Final				Tiempo Aprox 6 Minutos

Tabla 45

Diagrama de flujo producción de mojito Cubano














Ítem	Descripción	Símbolo	Responsable	Observaciones	Tiempo
1	Inicio				
2	Identificación del producto en orden		Barman	Se debe dar inicio a las operaciones de producción para el producto	N/A
3	Preparar y servir Trago		Barman	En un vaso Highball glass adicionar el Zumo de limón y el azúcar, mezclar con espátula metálica, adicionar dos hojas de hierbabuena y dos cubos de hielo, hasta completar ocho cubos de hielo, adicionar el ron y la soda, mezclar en forma rápida con la espátula, decorar con las rodajas de limón	4 M
4	Aviso de Orden Finalizada		Barman	Se informa a Mesero que la orden del producto se encuentra terminada	1 M
5	Entrega a cliente		Mesero	Se realiza la entrega en la mesa del producto y elementos necesarios para su consumo	1 M
6	Final				Tiempo Aprox 6 Minutos

Tabla 46

Diagrama de flujo producción de rum punch

Ítem	Descripción	Símbolo	Responsable	Observaciones	Tiempo
1	Inicio				
2	Identificación del producto en orden		Barman	Se debe dar inicio a las operaciones de producción para el producto	N/A
3	Preparar Trago		Barman	Adicionar en una Coctelera un cubo de hielo, zumo de limón, zumo de naranja, zumo de pila, el almibar, el ron blanco, ron añejo y agitar enérgicamente por 10 segundos	2 M
4	Servir el Producto		Barman	Servir lentamente en un Vaso Rock glass o Low glass y decorar con la rodaja de Naranja y adicionar 2 cubos de hielo	2 M
5	Aviso de Orden Finalizada		Barman	Se informa a Mesero que la orden del producto se encuentra terminada	1 M
6	Entrega a cliente		Mesero	Se realiza la entrega en la mesa del producto y elementos necesarios para su consumo	1 M
7	Final				Tiempo Aprox 6 Minutos

10.2.5. Diagrama de flujo oferta bebidas no alcohólicas.

Tabla 47

Diagrama de flujo producción de batido tropical








Ítem	Descripción	Símbolo	Responsable	Observaciones	Tiempo
1	Inicio				
2	Identificación del producto en orden		Barman	Se debe dar inicio a las operaciones de producción para el producto	N/A
3	Preparar Bebida		Barman	Adicionar en una licuadora, el zumo de mandarina, el banano, piña y yogurt, licuando hasta obtener una mezcla homogénea	3 M
4	Servir el Producto		Barman	Servir lentamente en un Vaso Huracán	1 M
5	Aviso de Orden Finalizada		Barman	Se informa a Mesero que la orden del producto se encuentra terminada	1 M
6	Entrega a cliente		Mesero	Se realiza la entrega en la mesa del producto y elementos necesarios para su consumo	1 M
7	Final				Tiempo Aprox 6 Minutos

Tabla 48

Diagrama de flujo producción de morir soñando















Ítem	Descripción	Símbolo	Responsable	Observaciones	Tiempo
1	Inicio				
2	Identificación del producto en orden		Barman	Se debe dar inicio a las operaciones de producción para el producto	N/A
3	Preparar Bebida		Barman	Adicionar en un Vaso Collins, el Zumo de naranja, hielo picado y la leche condensada revolviendo suavemente con una cuchara mezcladora, agregando lentamente la leche	3 M
4	Servir el Producto		Barman	Entrega en el vaso anterior o Servir lentamente en otro Vaso Collins	1 M
5	Aviso de Orden Finalizada		Barman	Se informa a Mesero que la orden del producto se encuentra terminada	1 M
6	Entrega a cliente		Mesero	Se realiza la entrega en la mesa del producto y elementos necesarios para su consumo	1 M
7	Final				Tiempo Aprox 6 Minutos

Tabla 49

Diagrama de flujo producción de passion cooler

Ítem	Descripción	Símbolo	Responsable	Observaciones	Tiempo
1	Inicio				
2	Identificación del producto en orden		Barman	Se debe dar inicio a las operaciones de producción para el producto	N/A
3	Preparar Bebida		Barman	Adicionar la licuadora , el Zumo de naranja, zumo de maracuyá, zumo de mango, zumo de piña, el banano el azúcar, licuando por 30 segundos	3 M
4	Servir el Producto		Barman	Servir lentamente en un Vaso Highball glass adicionando el hielo	1 M
5	Aviso de Orden Finalizada		Barman	Se informa a Mesero que la orden del producto se encuentra terminada	1 M
6	Entrega a cliente		Mesero	Se realiza la entrega en la mesa del producto y elementos necesarios para su consumo	1 M
7	Final				Tiempo Aprox 6 Minutos

10.3. Determinación Del Tamaño Del Proyecto

10.3.1. Necesidades y Requerimientos.

10.3.1.1. Normatividad aplicable a las operaciones productivas.

Para la seguridad industrial en la cocina es necesario contar con elementos de protección, los cuales deben portados por el personal que desarrolle sus labores en dicho espacio, teniendo los siguientes:

- Zapatos Antideslizantes.
- Pantalón anti fluidos, anti flama.
- Chaqueta para chef anti fluidos, anti flama.

- Guantes de acero para filetear carnes, de carnaza para evitar contacto directo con fuentes de calor, de plástico para evitar contacto con el alimento.
- Tapabocas: de tela y plástico con filtros.
- Gorro de cocina de malla o cofia.
- Gafas plásticas transparentes, en el momento de usar desinfectantes y/o desengrasantes.
- Tapa oídos, en cocinas de gran generación de ruido.

En lo referente al lugar de producción de los alimentos, las actividades de Calypso Rum son susceptibles al cumplimiento de los siguientes requerimientos del Decreto 3075 de 1997:

- Se localizan en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje.
- No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos y roedores.
- Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua.
- Deben estar diseñados y contruidos para evitar la presencia de insectos y roedores.
- Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable.
- Contarán con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos.
- Deberán tener sistemas sanitarios adecuados, para la disposición de aguas servidas y excretas.
- Contarán con servicios sanitarios para uso del público, separados para hombres y mujeres, salvo en aquellos establecimientos en donde por razones de limitaciones del espacio físico no lo permita caso en el cual podrán emplearse los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento y los ubicados en centros comerciales.

En lo referente al área de preparación de alimentos, las actividades de Calypso Rum son susceptibles al cumplimiento de los siguientes requerimientos del Decreto 3075 de 1997:

- Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.
- El piso de las áreas húmedas debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 Cm de diámetro por cada 40 M2 de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los depósitos, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 M2 de área servida.
- Las paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.
- Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y además se facilite la limpieza y el mantenimiento.
- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.
- Deben disponerse de recipientes, locales e instalaciones para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

- Deberá disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deberán ser removidos y lavados frecuentemente.
- Se prohíbe el acceso de animales domésticos y la presencia de personas diferentes a los manipuladores de alimentos; Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en la cocina o en las áreas de preparación de los alimentos.

En lo referente a los equipos y utensilios, las actividades de Calypso Rum son susceptibles al cumplimiento de los siguientes requerimientos del Decreto 3075 de 1997:

- Deben ser contruidos de materiales con materiales resistentes al uso y la corrosión.
- Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la calidad sanitaria del producto. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica específica.
- Los equipos no deben poseer en zonas de posible contacto con alimentos, piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.
- La superficie de los equipos y utensilios no deben poseer pinturas u otros materiales desprendibles.
- Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y lavables.

En lo referente al personal manipulador de alimentos, las actividades de Calypso Rum son susceptibles al cumplimiento de los siguientes requerimientos del Decreto 3075 de 1997:

- Se debe capacitar al personal en materia de educación sanitaria, prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.
- Mantener una esmerada limpieza e higiene personal.
- Usar la vestimenta y equipo de trabajo, además de contar con elementos en talla y número para la reposición inmediata en el lugar de trabajo cuando el cambio de los implementos sea necesario.
- Lavarse las manos con agua y jabón antes de iniciar sus actividades, cada vez que salga y regrese al área designada, después de manipular cualquier material u objeto que puedan representar contaminación.
- Mantener el cabello recogido y cubierto mediante malla, gorro u otro medio efectivo, se debe usar protector de boca, en caso de barba, bigote o patillas anchas llevar cubiertas para estas.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- Uso de tapabocas.
- No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal desempeña sus funciones, En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.
- El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

En lo referente a las operaciones de preparación y de servido de alimentos, las actividades de Calypso Rum son susceptibles al cumplimiento de los siguientes requerimientos del Decreto 3075 de 1997:

- El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.
- Los alimentos o materias primas crudos tales como hortalizas, verduras, carnes, y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deberán ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.
- Las hortalizas y verduras que se consuman crudas deberán someterse a lavados y desinfección con sustancias autorizadas.
- Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deberán almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados para evitar la contaminación.
- El personal que está directamente vinculado a la preparación y/o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.
- Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.
- El servido de los alimentos deberá hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.

- EL lavado de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo, en especial las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.
- La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generan ni dejan sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección deberá realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancia químicas autorizadas para este efecto.
- Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deberán ser desechables con el primer uso.

10.3.1.2. Necesidades de materia prima por producto.

Tabla 50

Requerimientos materia prima para la elaboración de arroz frito especial

Producto:	Arroz Frito Especial	
Número de porciones:	1	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Arroz	Gramos	125
Camarón mediano	Gramos	30
Jamón	Gramos	30
Huevo	Unidad	1/2
Ajo	Gramos	5
Aceite vegetal	Mililitros	30
Pollo	Gramos	30
Tocineta de cerdo	Gramos	15
Salsa de soya	Mililitros	30
Arvejas	Gramos	60
Cebolla larga	Gramos	30
Sal	Gramos	1

Tabla 51*Requerimientos materia prima para la elaboración de griot Haitiano*

Producto:	Griot Haitiano	
Número de porciones:	1	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Carne de cerdo	Gramos	250
Cebolla	Gramos	60
Cebolla larga	Gramos	30
Pulpa de limón	Gramos	15
Naranja	Gramos	15
Agua	Mililitros	15
Tomillo	Gramos	2
Sal	Gramos	2
Ajo	Gramos	10
Pimienta negra	Gramos	2
Pimentón rojo	Gramos	15
Plátano verde	Gramos	100

Tabla 52*Requerimientos materia prima para la elaboración de arroz mamposteo*

Producto:	Arroz mamposteo	
Número de porciones:	1	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Arroz	Gramos	150
Frijol bola roja	Gramos	80
Aceite de oliva	Mililitros	30
Ají	Gramos	3
Tocineta de cerdo	Gramos	40
Pimentón verde	Gramos	10
Pimentón rojo	Gramos	10
Pimentón amarillo	Gramos	10
Cilantro	Gramos	2

Tabla 53*Requerimientos materia prima para la elaboración de ceviche de camarones*

Producto:	Ceviche de Camarones	
Número de porciones:	1	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Camarón Mediano	Gramos	150
Ajo	Gramos	10
Orégano	Gramos	1
Cilantro	Gramos	1
Pulpa de Limón	Gramos	45
Agua	Mililitros	20
Cebolla	Gramos	15
Sal	Gramos	2
Salsa de Ají Picante	Gramos	4
Salsa Mostaza	Gramos	4
Salsa de Tomate	Gramos	8

Tabla 54

Requerimientos materia prima para la elaboración de crepes de queso y camarones

Producto:	Crepes de Queso y Camarones	
Número de porciones:	1	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Harina de trigo	Gramos	80
Huevo	Unidad	2
Leche	Mililitros	60
Mantequilla	Gramos	10
Sal	Gramos	4
Camarones medianos	Gramos	60
Zanahoria mediana	Gramos	40
Champiñones	Gramos	20
Pimienta negra	Gramos	2
Salsa bechamel	Gramos	10
Lonchas de queso	Unidad	2

Tabla 55

Requerimientos materia prima para la elaboración de hamburguesa caribeña

Producto:	Hamburguesa caribeña	
Número de porciones:	1	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Carne de res molida	Gramos	150
Cebolla	Gramos	15
Ajo	Gramos	10
Perejil	Gramos	4
Salsa mostaza	Gramos	8
Huevo	Unidad	1/4
Sal	Gramos	2
Aceite vegetal	Mililitros	40
Piña	Gramos	80
Salsa de tomate	Gramos	12
Azúcar	Gramos	5
Salsa de soya	Gramos	5
Salsa inglesa	Gramos	5
Paprika	Gramos	2
Vinagre de frutas	Mililitros	5
Lechuga	Gramos	20
Pan hamburguesa	Unidad	1
Lonchas de queso	Unidad	2
Papas precocidas	Gramos	60

Tabla 56

Requerimientos materia prima para la elaboración de hot dog caribeño

Producto:	Hot dog caribeño	
Número de porciones:	1	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Pan tipo hot dog	Unidad	1
Salchicha tipo americana	Unidad	1
Pimentón rojo	Gramos	10
Cebolla	Gramos	10
Piña	Gramos	20
Lonchas de queso	Unidad	3
Aceite vegetal	Mililitros	40
Papas precocidas	Gramos	60

Tabla 57*Requerimientos materia prima para la elaboración de piña colada*

Producto:	Piña colada	
Número de porciones:	1	
Tamaño de la porción:	9 Onzas o 270 Mililitros	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Crema de coco	Mililitros	45
Ron blanco	Mililitros	75
Piña	Gramos	30
Pulpa de piña	Gramos	120
Agua	Mililitros	60
Leche condensada	Gramos	10
Hielo	Cubos	2

Tabla 58*Requerimientos materia prima para la elaboración de daiquiri*

Producto:	Daiquiri	
Número de porciones:	1	
Tamaño de la porción:	7 Onzas o 210 Mililitros	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Ron blanco	Mililitros	105
Pulpa de limón	Gramos	60
Agua	Mililitros	20
Azúcar	Gramos	15
Limón Tahití	Gramos	10

Tabla 59*Requerimientos materia prima para la elaboración de mojito Cubano*

Producto:	Mojito Cubano	
Número de porciones:	1	
Tamaño de la porción:	9 Onzas o 270 Mililitros	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Ron blanco	Mililitros	45
Pulpa de limón	Gramos	15

Agua	Mililitros	5
Soda	Mililitros	90
Hierbabuena	Hojas	8
Limón Tahití	Gramos	30
Azúcar	Gramos	15
Hielo	Cubos	6

Tabla 60

Requerimientos materia prima para la elaboración de rum punch

Producto:	Rum punch	
Número de porciones:	1	
Tamaño de la porción:	9 Onzas o 270 Mililitros	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Ron blanco	Mililitros	60
Ron añejo	Mililitros	30
Pulpa de limón	Gramos	50
Pulpa de piña	Gramos	50
Agua	Mililitros	40
Azúcar	Gramos	10
Naranja	Gramos	80
Hielo	Cubos	2

Tabla 61

Requerimientos materia prima para la elaboración de batido tropical

Producto:	Batido tropical	
Número de porciones:	1	
Tamaño de la porción:	12 Onzas o 350 Mililitros	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Mandarina	Gramos	250
Agua	Mililitros	50
Banano	Gramos	50
Piña	Gramos	100
Yogurt	Gramos	30

Tabla 62*Requerimientos materia prima para la elaboración de morir soñando*

Producto:	Morir soñando	
Número de porciones:	1	
Tamaño de la porción:	12 Onzas o 360 Mililitros	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Naranja	Gramos	250
Agua	Mililitros	100
Leche Condensada	Gramos	30
Leche	Mililitros	30
Esencia de Vainilla	Mililitros	3
Hielo	Cubos	2

Tabla 63*Requerimientos materia prima para la elaboración de passion cooler*

Producto:	Passion cooler	
Número de porciones:	1	
Tamaño de la porción:	9 Onzas o 270 Mililitros	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
Pulpa de piña	Gramos	60
Pulpa de mango	Gramos	60
Naranja	Gramos	30
Pulpa de maracuyá	Gramos	30
Agua	Mililitros	90
Banano	Gramos	50
Azúcar	Gramos	8
Hielo	Cubos	3

10.3.1.3. Necesidades de máquinas y equipos.

Entre maquinaria encontramos las siguientes:

- Licuadora: Requerida para la preparación de cócteles, batidos y procesamiento de frutas y vegetales.

- Campana Extractora: Equipo requerido para la extracción y contención de vapores generadores de olores en el área de la cocina.
- Estufa: Equipo requerido para la cocción de las diversas preparaciones a ofertar.
- Encimera comida caliente: Equipo empleado para mantener la temperatura y humedad adecuada en productos terminados.
- Batidora: Equipo requerido para combinar e integrar uno o más ingredientes como harina, mantequilla, huevos, entre otros.
- Congelador: Equipo empleado para la conservación a temperatura de congelación materias primas como carnes, pescados, mariscos entre otros.
- Refrigerador: Equipo requerido para la refrigeración de materias primas y productos en proceso.
- Horno microondas: Equipo utilizado para calentar preparaciones terminadas, calentar o fundir materias primas, entre otros usos.
- Ventilador: Equipo empleado en el control de temperatura y circulación de aire en la cocina.

En lo referente a equipos y herramientas, encontramos:

- Mesa de trabajo acero inoxidable: Utensilio que acondiciona y brinda una superficie de trabajo para la elaboración de la oferta gastronómica.
- Chaira: Herramienta usada en la obtención de filo en cuchillos y demás utensilios de corte.
- Espátula en acero inoxidable: Herramienta requerida para separar y/o combinar ingredientes y preparaciones.

- Bowl plástico 20 Cm: Utensilio usado para en su interior integrar ingredientes, combinándolos y sirviendo como contenedor de mezclas.
- Mortero: Herramienta emplea en el maceramiento de materias primas como ajos, ají, entre otros.
- Recipientes plásticos: Utensilios requeridos para la conservación y empaque de materias primas o productos en proceso.
- Rallador: Herramienta utilizada para picar finamente en tiras materias primas.
- Tabla para cortar plástica: Necesaria para el corte de los diversos ingredientes e insumos de las preparaciones a ofertar.
- Pinzas de Cocina: Herramienta necesaria para la toma, transporte y servido de alimentos en cocción y/o terminados.
- Colador 20 Cm: Instrumento utilizado en el tamizado para la separación de solidos de líquidos, en preparaciones, zumos y bebidas.
- Perol 20 Cm: Utensilio empleado en la preparación de los platos a ofertar.
- Olla a Presión: Herramienta empleada en la cocción de legumbres y/o vegetales que requieren temperaturas altas para su preparación.
- Caldero 16 Cm: Utensilio empleado en la preparación de los platos a ofertar.
- Olla 24 Cm: Utensilio empleado en la preparación de los platos a ofertar.
- Cacerola 14 Cm: Utensilio empleado en la preparación de Huevos requeridos en la elaboración del arroz frito especial.
- Sartén tipo Wok 24 Cm (Sartén ancha): Utensilio empleado en la preparación de los platos a ofertar.

- Sartén tipo Wok 32 Cm (Sartén ancha): Utensilio empleado en la preparación de los platos a ofertar.
- Cuchillo Cocinero 20 Cm: Utensilio en el cual se presentan y sirven las preparaciones ofrecidas.
- Plato de 27 Cm Blanco: Utensilio en el cual se presentan y sirven las preparaciones ofrecidas.
- Copa Cevichera: Utensilio utilizado para servir y presentar el ceviche de camarones.
- Juego de Cubiertos: Utensilio requerido para el consumo por parte del cliente de las preparaciones ofrecidas.
- Coctelera o shaker: Utensilio requerido para mezclar y agitar bebidas y preparaciones para Coctelería.
- Pinzas para hielo: Utensilio necesario para la toma y transporte de cubos de hielo.
- Hielera: Utensilio utilizado como contenedor de cubos de hielo.
- Medidores o jiggers de ½ de Onza, 1 Onza, ⅓ de Onza: Utensilio requerido para la medición de líquidos como tragos, zumos, entre otros.
- Cuchara mezcladora de Coctelería: Utensilio requerido para combinar e integrar líquidos en la preparación de cócteles y bebidas en general.
- Cuchillo pequeño de filo liso: Herramienta necesaria para el corte de frutas en Coctelería.
- Cuchillo pequeño de filo dentado: Herramienta necesaria para el corte decorativo de frutas en Coctelería.
- Copa de margarita de 8 Onzas o 240 Mililitros: Utensilio de presentación y servido de cócteles como daiquiri, entre otros.

- Highball glass de 10 Onzas o 300 Mililitros: Utensilio de presentación y servido de cócteles como passion cooler, mojito Cubano, piña colada, entre otros.
- Vasos shot de 1,5 Onzas o 45 Mililitros: Utensilio de presentación, servido y medición de tragos.
- Vasos rock glass o low glass 10 Onzas o 300 Mililitros: Utensilio de presentación y servido de cócteles como rum punch, entre otros.
- Vasos huracán de 14 Onzas o 420 Mililitros: Utensilio de presentación y servido de cócteles como batido tropical, entre otros.
- Vasos collins de 12 Onzas o 360 Mililitros: Utensilio de presentación y servido de cócteles como morir soñando, entre otros.

10.3.1.4. Necesidades de mobiliario.

- Mesas: Necesarias para la prestación del servicio y atención del cliente para consumo de productos al interior de las instalaciones.
- Sillas: Necesarias para la prestación del servicio y atención del cliente para consumo de productos al interior de las instalaciones.
- Ceniceros: Recipiente recolector de desechos de fumadores.
- Estantería: Elemento requerido para el inventario de materias primas e insumos en la cocina.
- Bifet-Estantería de madera: Utilizado como mostrador y contenedor de botellas y bebidas alcohólicas en la zona de bar.

10.3.1.5. Necesidades de equipos de oficina y cómputo.

- Computadora de escritorio: Requerida para la facturación y el manejo ofimático de las actividades del Restaurante-Bar.

- Computadora portátil: Herramienta ofimática para la administración del Restaurante-Bar.
- Parlantes: Equipo necesario para la ambientación sonora del establecimiento.
- Equipo de Sonido: Equipo requerido para el control y emisión de sonido y música para la ambientación del establecimiento.

10.3.1.6. *Requerimiento de instalaciones.*

Una vez identificada la normatividad aplicada para la cocina-Zona de producción de alimentos, se identifican las siguientes adecuaciones como esenciales para el correcto funcionamiento del establecimiento:

- Enchapado de piso en cerámica de la zona de cocina con desnivel a desagüe de 2%
- Enchapado de pared en cerámica de la zona de cocina.
- Tubería de la red de agua visible.

Cabe destacar que para el presente proyecto se asume como responsabilidad del Restaurante-Bar “GastroPub” cubrir los costos que se derivan de las adecuaciones necesarias para su funcionamiento en 24 metros cuadrados de cocina, 44 metros cuadrados de pared (2 mts altura) en un espacio de 3*8 mts, independiente de la negociación que se logre acordar con el arrendatario y el estado actual del lugar.

Tabla 64

Adecuación e instalación requerida

Artículo	Descripción	Cantidad	Proveedor
Piso	Cayey Blanco 20.5x20.5 Cm Caja 1.51 m2 Corona	16	Homecenter
Pared	Jaya Blanco 25x43.2 cm Caja 1.29 m2 Corona	35	Homecenter
Adhesivo	Pegacor blanco pasta lista Corona 30 Kg	7	Homecenter
Boquilla	Concolor Blanco, Corona 2 Kg	8	Homecenter
Mano de obra	N/E	N/E	N/E
Transporte	Bogotá a Villavicencio y Villavicencio a Villavicencio	N/E	N/E
Mano de obra instalación	En lugar de operación	N/E	N/E

10.3.1.7. Distribución del establecimiento.

Calypso Rum contara con la siguiente segmentación interna, área de cocina 24 mt², área de barra, bar y caja: 8 mt², zona de atención y mesas: 55 mt², baños: con un área de 9 mt².

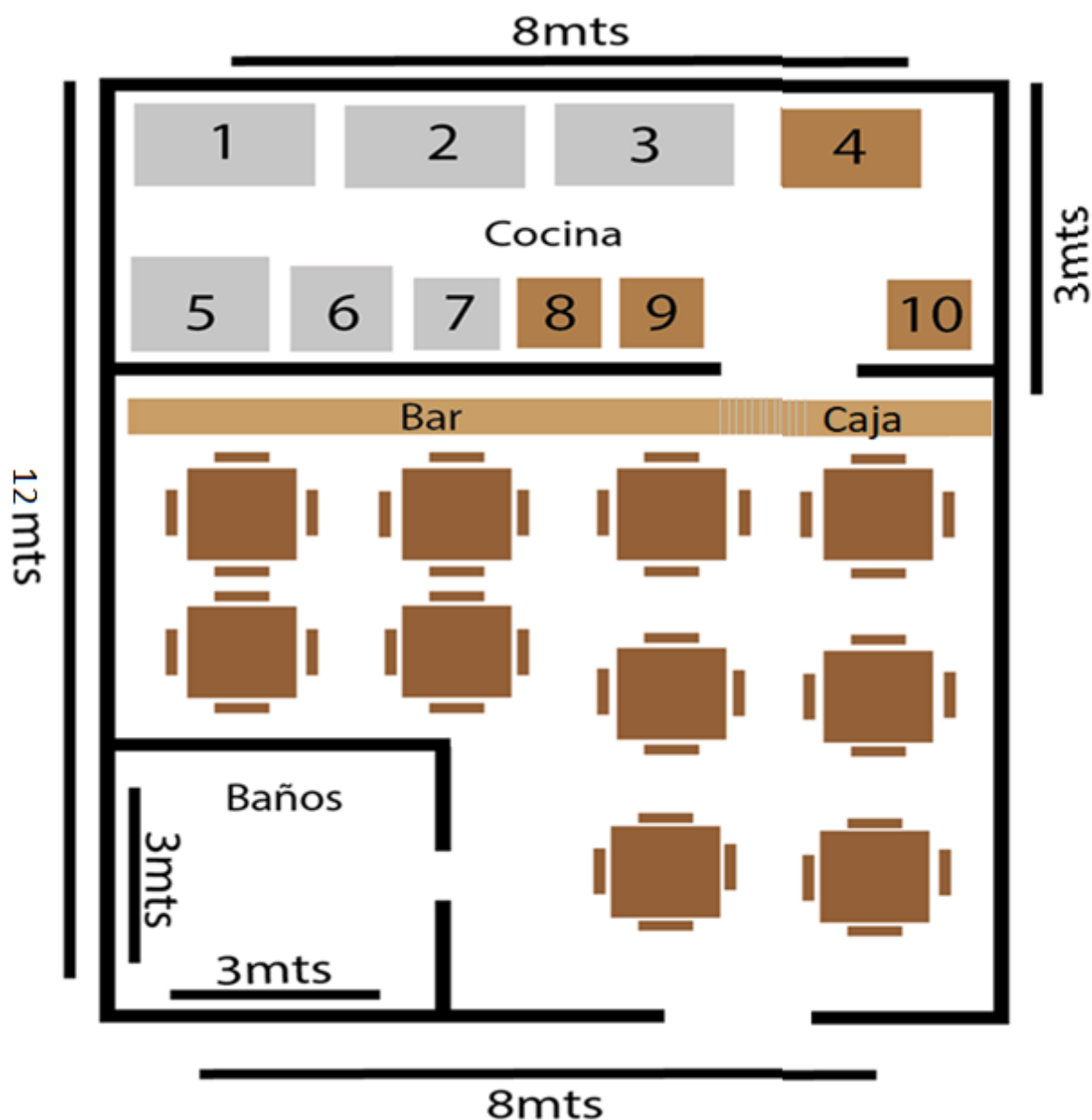


Figura 16, Distribución interna Calypso Rum, 1, 2,3 zona caliente de la cocina con 3 estufas, campana extractora, ventilador y una plancha, 4 zona de corte con las mesas de trabajo, 5 zona de lavado, 6 refrigerador, 7 congelador, 8,9 estanterías y estación de almacenamiento, 10 zona de seguridad (Extintores, dotación, botiquín...).

10.3.1.8. Determinación de los requerimientos fijos.

Tabla 65

Muebles y enseres requeridos

Artículo	Descripción	Cantidad	Proveedor
Estantería	Plástico, 4 niveles, Marca Rimax	2	Almacenes la 14
Estantería de madera	Madera comprimida, Marca Practimac	2	Homecenter
Juego mesa y sillas	4 puestos, polipropileno, formica y aluminio	12	Plasti Metálicos Ramos
Ceniceros	Plástico negro	12	Mercado Libre
Juego de Cubiertos	4 Piezas, acero y polipropileno, Marca Tramontina	72	Almacenes la 14
Mesa de Trabajo	90*180 Cm acero inoxidable	1	Exhibir Equipos
Decoración y ambientación	N/E	N/E	N/E
Copa de Margarita de 8 Onzas	9 Onzas, Marca Cristar	24	Homecenter
Highball glass de 10 Onzas	12 Onzas, Marca Libbey	24	Homecenter
Vasos shot de 1,5 Onzas	Shot lord 54 Cc, Marca Casa bonita	18	Homecenter
Vasos rock glass 10 Onzas	Vasos cortos 300 Ml, Marca Ocean	24	Homecenter
Vasos huracán de 14 Onzas	14 Onzas, BAR-CO-HU	12	Homecenter
Vasos Collins de 12 Onzas	Schubert 12 Onzas, Marca Cristar	24	Homecenter
Plato de 27 Cm Blanco	Pando 26.5 Cm, porcelana, Marca Corona	52	Almacenes la 14
Copa Cevichera	260 Cc, Marca Bristo	24	Homecenter

Tabla 66

Máquinas y equipos requeridos

Artículo	Descripción	Cantidad	Proveedor
Licuadaora	1,5 Litros, Marca Kalley	3	Almacenes Éxito
Horno microondas	General Electric, JES70G	1	Alkosto
Estufa con plancha	Industrial 4 puestos, con plancha, acero inoxidable	1	Exhibir Equipos
Refrigerador	Marca Whirlpool, WRM22BKTW, 235 Lt	2	Alkosto
Congelador	Marca Kalley, 194 Lt	1	Alkosto
Batidora	Marca Kalley, 30B01	1	Alkosto

Encimera comida caliente	Aluminio 110 V, 3 Bandejas, 8 Lts	1	Exhibir Equipos
Estufa	Estufa industrial 6 puestos, acero inoxidable	2	Exhibir Equipos
Campana extractora	Mabe 60 Cm	2	Alkosto
Ventilador	Marca Kalley, alta potencia, Base	3	Alkosto
Balanza electrónica	30 Kg, digital 34 x 32,5 x 11,4 cm	1	Exhibir Equipos
Aire acondicionado	Panasonic 24BTU YS24PK 220V	1	Alkosto
Parlantes	Parlante Logitech con Bluetooth	6	Alkosto
Equipo de sonido	Sistema de sonido Kalley 2.1 Bluetooth K-APT38NBT	1	Alkosto

Tabla 67

Herramientas requeridas

Artículo	Descripción	Cantidad	Proveedor
Olla a presión	13 Lt, Aluminio, Marca India	2	Almacenes la 14
Hielera	BAR-HI-DE, En aluminio	6	Mercado Libre
Recipientes plásticos	Hermeticos, 3.6 Lt, Marca Finlandek	12	Almacenes Éxito
Olla 24 Cm	6.5 Lt, 24 Cm aluminio, Marca Imusa	6	Almacenes la 14
Caldero 16 Cm	20 Cm, acero inoxidable, Marca Imusa	6	Homecenter
Perol 20 Cm	20 Cm, Aluminio, Marca Imusa	2	Almacenes la 14
Sartén tipo Wok 32 Cm	Mas Triforce 30 Cm, Marca Imusa	2	Almacenes la 14
Cuchillo cocinero	Acero inoxidable negro, 20 Cm, Marca Home	3	Homecenter
Tabla para cortar acrílica	30*21 Cm, Blanca en polipropileno, Marca Ilko	6	Almacenes la 14
Chaira	Acero inoxidable Marca Tramontina	2	Almacenes la 14
Sartén tipo Wok 24 Cm	Mas Triforce 30 Cm, Marca Imusa	2	Almacenes la 14
Mortero	BAR-MA-GR	2	Mercado Libre
Bowl Plástico 20 Cm	Plástico, 5 Lt Marca Pyrex	2	Almacenes Éxito
Coctelera	Acero inoxidable	2	Metro
Colador 20 Cm	Acero Inoxidable, 20 Cm, Marca Ilko	2	Almacenes la 14
Pinzas para hielo	16 Cm, acero inoxidable	6	Homecenter
Rallador	Acero inoxidable	2	Almacenes la 14
Cacerola 14 Cm	14 Cm sin tapa, Marca Imusa	2	Almacenes la 14
Espátula	Acero inoxidable, Marca Imusa	2	Almacenes la 14
Cuchara mezcladora de Coctelería	Básica, 25 Cms, acero inoxidable	2	Homecenter
Medidor ½ Onza	BAR-JI-ES	2	Mercado Libre
Medidor ⅓ Onza	BAR-JI-ES	2	Mercado Libre

Medidor 1 Onza	BAR-JI-ES	2	Mercado Libre
Cuchillo pequeño de filo liso	Liso, acero inoxidable y plástico	2	Homecenter
Pinzas de Cocina	16 Cm, acero inoxidable	2	Homecenter
Cuchillo pequeño de filo dentado	Sierra de 22 Cm, acero inoxidable y plástico	2	Homecenter

Tabla 68

Equipos de cómputo y comunicaciones requeridos

Artículo	Descripción	Cantidad	Proveedor
Computadora de escritorio	Marca Hp, Intel Celeron, 4 Gb	1	Alkosto
Computadora portátil	Marca Asus, Intel Celeron, 4 Gb	1	Alkosto
Software facturación	World Office, Punto de venta	1	N/E

10.3.2. Localización del proyecto.

10.3.2.1. Macro localización.

El proyecto se desarrollara en Colombia, en el departamento del Meta y concretamente en el municipio de Villavicencio.

Colombia es un país ubicado al norte de Sudamérica con una gran variedad de paisajes y climas, predominando los de características tropicales; bajo una forma de gobierno de República con características centralistas, con reconocimiento e institucionalización de los valores democráticos, la libertad de expresión y divulgación de opiniones, libre culto y reconocimiento de los derechos humanos.

El departamento del Meta se encuentra ubicado en la zona central de Colombia tiene una extensión territorial de 85.635 KM2, con una división de 29 municipalidades, donde su capital y centro administrativo se encuentra en Villavicencio; las principales actividades económicas del

departamento en su orden son explotación de hidrocarburos, explotación minera, cultivo de palma africana, producción pecuaria, cultivo de plátano, arroz entre otros.

La infraestructura del departamento del Meta en la interconexión municipal ha avanzado pero aún es precaria en los lugares más alejados del centro administrativo, cabe destacar que la conexión Villavicencio- Bogotá D.C, Villavicencio-Yopal-Arauca se encuentra entre las prioridades del gobierno de Colombia por su importancia estratégica y económica, invirtiéndose en ellas y en algunas vías internas del departamento en las denominadas vías 4G 7 billones de pesos en la intervención de 1389 Km de vías.

10.3.2.2. *Micro localización.*

El método a emplear es el método cualitativo por puntos.

Tras la detección de tres alternativas de localización, se realiza de forma individual la respectiva calificación, mostrándose al final el conglomerado arrojando la decisión de la ubicación en el sector de la zona lúdica del 7 de agosto.

En el entorno encontramos que debido al área planificada para la construcción del lugar las alternativas deben cumplir con un área disponible entre 50-90 mts², lugares de fácil acceso y con una buena red de conducción vial en sus alrededores.

Encontramos:

- Local en el centro comercial Unicentro Av. 40 No. 26C 10, ubicado en la plazoleta de comidas, junto a Presto y Frisby de 50 mts² con un canon de arrendamiento de \$ 4.500.000 más gastos de administración, de ser esta la ubicación del proyecto se evitará la adquisición de mesas y sillas, pero no se logra la ambientación sonora y visual del establecimiento además de estar restringido el alto consumo de alcohol.

- Local ubicado en la zona lúdica del 7 de Agosto, posee un área de 96 mts², con un canon de arrendamiento que asciende a 2.000.000, en el sector abundan los restaurantes y bares, presentando una dinámica comercial atractiva.
- Local en el centro comercial Villacentro con un área de 83mts², excelente ubicación y conectividad vial además de parqueadero, el estado del enchapado es deficiente por lo que las inversiones en adecuaciones serán altas y requerirán del acuerdo con propietario. El valor del alquiler es de 2.000.000 más gastos de administración.

Tabla 69

Calificación primer evaluador

Evaluador:		Edison Martínez					
		Ubicación					
Factor Clave	Peso	Unicentro		Villacentro		7 de Agosto	
		Calificación	Ponderación	Calificación	Ponderación	Calificación	Ponderación
Tráfico Vehicular	0,1	8	0,8	7	0,7	8	0,8
Accesibilidad	0,3	7	2,1	7	2,1	8	2,4
Concurrencia de transeúntes	0,08	8	0,64	7	0,56	6	0,48
Reconocimiento de la zona	0,05	8	0,4	7	0,35	7	0,35
Empresas del sector en zona	0,13	7	0,91	7	0,91	7	0,91
Costos de alquiler	0,2	3	0,6	6	1,2	8	1,6
Costos por ubicación en zona	0,1	5	0,5	6	0,6	7	0,7
Seguridad	0,04	8	0,32	7	0,28	7	0,28
Total	1		6,27		6,7		7,52

Tabla 70*Calificación segundo evaluador*

Evaluador:	Nicolás Calvo						
Ubicación							
Factor Clave	Peso	Unicentro	Villacentro		7 de Agosto		
		Calificación	Ponderación	Calificación	Ponderación	Calificación	Ponderación
Tráfico Vehicular	0,1	7	0,7	10	1	6	0,6
Accesibilidad	0,3	6	1,8	9	2,7	8	2,4
Concurrencia de transeúntes	0,08	8	0,64	10	0,8	6	0,48
Reconocimiento de la zona	0,05	8	0,4	10	0,5	8	0,4
Empresas del sector en zona	0,13	7	0,91	6	0,78	8	1,04
Costos de alquiler	0,2	7	1,4	8	1,6	9	1,8
Costos por ubicación en zona	0,1	7	0,7	8	0,8	9	0,9
Seguridad	0,04	9	0,36	8	0,32	7	0,28
Total	1		6,91		8,5		7,9

Realizado el respectivo consolidado de las evaluaciones y se obtiene como conclusión que el lugar más idóneo para la ubicación del Restaurante-Bar “Calypso Rum” es en la zona lúdica del 7 de agosto de la ciudad de Villavicencio, ubicación que logro la calificación más alta bajo los criterios y peso asignado a cada factor clave.

Tabla 71*Consolidado Calificación*

Ubicación	Evaluador		Promedio
	Edison Martínez	Nicolás Calvo	
Unicentro	6,27	6,91	6,59
Villa Centro	6,7	8,5	7,6
7 de agosto	7,52	7,9	7,71

10.3.3. Necesidad de personal.

Inicialmente se plantea la contratación de:

- Cocinero- Chef (1) con conocimientos y educación técnica en el campo culinario y gastronómico, carnet de manipulación de alimentos.
- Auxiliar de cocina (1) con carnet de manipulación de alimento.
- Barista-Barman (1) con conocimientos y educación técnica en Coctelería, mesa y bar, carnet de manipulación de alimentos.
- Mesero (1) con carnet de manipulación de alimento.
- Cajera (1) con conocimientos en facturación y medios de pagos.
- Administrador (1) con conocimientos tecnológicos o profesionales en administración de establecimientos comerciales.

10.3.3.1. Requerimiento de mano de obra de los productos a ofertar.***10.3.3.1.1. Consideraciones en la proyección de los requerimientos de mano de obra.***

- El arroz blanco y frijoles serán cocidos al iniciar el día cubriendo el 100% del requerimiento diario de la proyección de ventas diaria, tomando un tiempo de preparación de 5 minutos cada uno y un tiempo de espera en cocción de 40 minutos, para un total de 45 minutos.

- Cada uno de los platos a ofertar se preparan en rondas de 1 a 10 porciones según el presupuesto de ventas diario con la finalidad de optimizar los tiempos de espera en cocción obteniendo un tiempo estándar unitario de mayor eficiencia; a excepción del ceviche de Camarones que por sus características, su elaboración se realizará de forma individual tras la confirmación de su pedido.
- Las bebidas y cocteles en general se preparan de forma individual procediendo a su elaboración tras la confirmación de su pedido.

Tabla 72

Tiempo mano de obra directa de arroz frito especial 2018

Producción requerida	1.440	Producción diaria	5
Rondas de cocción	Tiempo MAX unitario	T.E. Cocción	T.S Unitario
1 Diaria	26	17	9
Cocinero	Aux. Cocina	T.T. Cocinero	T.T. Aux. Cocina
5	4	25	37
Total minutos diario		25	37
Total horas anual		120	178

Tabla 73

Consolidado mano de obra directa de arroz frito especial

Año	Horas Cocinero	Horas Auxiliar
2.018	120	178
2.019	156	213
2.020	156	213
2.021	156	213
2.022	182	234

Tabla 74*Tiempo mano de obra directa de griot Haitiano 2018*

Producción requerida	2.304	Producción diaria	8
Rondas de cocción	Tiempo MAX unitario	T.E. Cocción	T.S Unitario
1 Diaria	27	12	15
Cocinero	Aux. Cocina	T.T. Cocinero	T.T. Aux. Cocina
10	5	80	52
Total minutos diario		80	52
Total horas anual		384	250

Tabla 75*Consolidado mano de obra directa de griot Haitiano*

Año	Horas Cocinero	Horas Auxiliar
2018	384	250
2019	416	270
2020	468	296
2021	520	322
2022	520	322

Tabla 76*Tiempo mano de obra directa de arroz mamposteo 2018*

Producción requerida	1.152	Producción diaria	4
Rondas de cocción	Tiempo MAX unitario	T.E. Cocción	T.S Unitario
1 Diaria	16	4	12
Cocinero	Aux. Cocina	T.T. Cocinero	T.T. Aux. Cocina
8	4	32	20
Total minutos diario		32	20
Total horas anual		154	96

Tabla 77*Consolidado mano de obra directa de arroz mamposteo*

Año	Horas	Horas
	Cocinero	Auxiliar
2018	154	96
2019	208	125
2020	208	125
2021	208	125
2022	250	146

Tabla 78*Tiempo mano de obra directa de ceviche de camarones 2018*

Producción requerida 864		Producción diaria 3	
Rondas de cocción	Tiempo MAX unitario	T.E. Cocción	T.S Unitario
1 Diaria	14	0	14
Cocinero	Aux. Cocina	T.T. Cocinero	T.T. Aux. Cocina
8	6	24	18
Total minutos diario		24	18
Total horas anual		115	86

Tabla 79*Consolidado mano de obra directa de ceviche de camarones*

Año	Horas	Horas
	Cocinero	Auxiliar
2018	115	86
2019	125	94
2020	166	125
2021	166	125
2022	166	125

Tabla 80*Tiempo mano de obra directa de crepes de queso y camarones 2018*

Producción requerida	1.152	Producción diaria	4
Rondas de cocción	Tiempo MAX unitario	T.E. Cocción	T.S Unitario
1 Diaria	20	7	13
Cocinero	Aux. Cocina	T.T. Cocinero	T.T. Aux. Cocina
8	5	32	27
Total minutos diario		32	27
Total horas anual		154	130

Tabla 81*Consolidado mano de obra directa de crepes de queso y camarones*

	Horas	Horas
Año	Cocinero	Auxiliar
2018	154	130
2019	208	166
2020	208	166
2021	208	166
2022	208	166

Tabla 82*Tiempo mano de obra directa de hamburguesa caribeña 2018*

Producción requerida	2.880	Producción diaria	10
Rondas de cocción	Tiempo MAX unitario	T.E. Cocción	T.S Unitario
1 Diaria	28	14	14
Cocinero	Aux. Cocina	T.T. Cocinero	T.T. Aux. Cocina
7	5	70	64
Total minutos diario		70	64
Total horas anual		336	307

Tabla 83*Consolidado mano de obra directa de hamburguesa caribeña*

	Horas	Horas
Año	Cocinero	Auxiliar
2018	336	307
2019	364	333
2020	400	432
2021	437	458
2022	437	458

Tabla 84*Tiempo mano de obra directa de hot dog caribeño 2018*

Producción requerida 1.152		Producción diaria 4	
Rondas de cocción	Tiempo MAX unitario	T.E. Cocción	T.S Unitario
1 Diaria	18	5	13
Cocinero	Aux. Cocina	T.T. Cocinero	T.T. Aux. Cocina
7	5	28	25
Total minutos diario		28	25
Total horas anual		134	120

Tabla 85*Consolidado mano de obra directa de hot dog caribeño*

	Horas	Horas
Año	Cocinero	Auxiliar
2018	134	120
2019	182	156
2020	182	156
2021	182	156
2022	182	156

Tabla 86*Tiempo mano de obra directa de piña colada 2018*

Producción requerida	Producción diaria
576	2
Cargo:	Barista
Tiempo unitario	6
Total minutos diario	12
Total horas anual	58

Tabla 87*Consolidado mano de obra directa de piña colada*

Año	Horas Barista
2018	58
2019	62
2020	62
2021	94
2022	94

Tabla 88*Tiempo mano de obra directa de daiquiri 2018*

Producción requerida	Producción diaria
1.440	5
Cargo:	Barista
Tiempo unitario	6
Total minutos diario	30
Total horas anual	144

Tabla 89*Consolidado mano de obra directa de daiquiri*

Año	Horas Barista
2.018	144
2.019	187
2.020	187
2.021	187
2.022	218

Tabla 90*Tiempo mano de obra directa de mojito Cubano 2018*

Producción requerida	Producción diaria
3.168	11
Cargo:	Barista
Tiempo unitario	6
Total minutos diario	66
Total horas anual	317

Tabla 91*Consolidado mano de obra directa de mojito Cubano*

Año	Horas Barista
2018	317
2019	343
2020	374
2021	406
2022	406

Tabla 92*Tiempo mano de obra directa de rum punch 2018*

Producción requerida	Producción diaria
864	3
Cargo:	Barista
Tiempo unitario	6
Total minutos diario	18
Total horas anual	86

Tabla 93*Consolidado mano de obra directa de rum punch*

Año	Horas Barista
2018	86
2019	94
2020	125
2021	125
2022	125

Tabla 94*Tiempo mano de obra directa de batido tropical 2018*

Producción requerida	Producción diaria
1.152	4
Cargo:	Barista
Tiempo unitario	6
Total minutos diario	24
Total horas anual	115

Tabla 95*Consolidado mano de obra directa de batido tropical*

Año	Horas Barista
2018	115
2019	125
2020	125
2021	125
2022	156

Tabla 96*Tiempo mano de obra directa de morir soñando 2018*

Producción requerida	Producción diaria
1.152	4
Cargo:	Barista
Tiempo unitario	6
Total minutos diario	24
Total horas anual	115

Tabla 97*Consolidado mano de obra directa de morir soñando*

Año	Horas Barista
2018	115
2019	125
2020	125
2021	125
2022	156

Tabla 98*Tiempo mano de obra directa de passion cooler 2018*

Producción requerida	Producción diaria
864	3
Cargo:	Barista
Tiempo Unitario	6
Total Minutos Diario	18
Total Horas Anual	86

Tabla 99*Consolidado mano de obra directa de passion cooler*

Año	Horas Barista
2018	86
2019	94
2020	94
2021	125
2022	125

10.3.3.2. Mano de obra indirecta.**Tabla 100***Consolidado mano de obra indirecta*

Cargo	Descripción	Observación
Aux. Cocina	Lavado y secado de utensilios	1,5 M/U

Aux. Cocina	Preparación zona de trabajo y pausas	15M/Día
Aux. Cocina	Limpieza Cocina	20M/Día
Aux. Cocina	Tiempo Improductivo	N/E
Cocinero	Limpieza de equipos	20 M/Día
Cocinero	Control de existencias	15/Día
Cocinero	Preparación zona de trabajo y pausas	15M/Día
Cocinero	Tiempo Improductivo	N/E
Barman	Lavado y secado de utensilios	1 M/U
Barman	Limpieza de equipos	15M/Día
Barman	Preparación zona de trabajo y pausas	15M/Día
Barman	Limpieza Barra	15M/Día
Barman	Tiempo Improductivo	N/E

10.4. Plan De Producción

Considerando la proyección de ventas, se considera como política de inventarios no poseer productos terminados por encima de las proyecciones realizadas y las necesidades diarias de las operaciones de Calypso Rum. El mes de enero de 2018 no se realizará ventas al considerarse como el tiempo de instalación y preparación del área productiva y de ventas.

Para el cálculo de la capacidad instalada se encontró el tiempo de mano de obra como factor limitante principal, bajo los equipos y nivel de personal anteriormente descritos; para las necesidades de tiempo de cada producto se realiza un promedio simple con base en el tiempo necesario para su elaboración (Ver requerimiento de mano de obra de los productos a ofertar; estudio técnico), obteniendo una capacidad de producción de bebidas alcohólicas y no alcohólicas de 62 diarias o 17.856 para el primer año y 19.344 para los restantes, de 56 preparaciones gastronómicas diarias o 16.128 para el primer año y 17.472 para los restantes.

Tabla 101*Plan de producción anual*

Productos	2018						
	Ene		Feb-Dic	2019	2020	2021	2022
	1-15	16-31					
Arroz frito especial	0	0	1440	1872	1872	1872	2184
Griot Haitiano	0	0	2304	2496	2808	3120	3120
Arroz mamposteo	0	0	1152	1560	1560	1560	1872
Ceviche de camarones	0	0	9864	936	1248	1248	1248
Crepes de queso y camarones	0	0	1152	1560	1560	1560	1560
Hamburguesa caribeña	0	0	2880	3120	3432	3744	3744
Hot dog caribeño	0	0	1152	1560	1560	1560	1560
Uso de capacidad instalada	-	-	67,9%	75%	80,4%	83,9%	87,5%
Piña colada	0	0	576	624	624	936	936
Daiquiri	0	0	1440	1872	1872	1872	2184
Mojito Cubano	0	0	3168	3432	3744	4056	4056
Rum punch	0	0	864	936	1248	1248	1248
Batido tropical	0	0	1152	1248	1248	1248	1560
Morir soñando	0	0	1152	1248	1248	1248	1560
Passion cooler	0	0	864	936	936	1248	1248
Uso de capacidad instalada	-	-	51,6%	53,2%	56,5%	61,3%	66,1%
Total preparaciones servidas:			29160	23400	24960	26520	28080

Se consideran ventas diarias de 70 preparaciones para el año 2018 con un incremento lineal de 5 preparaciones anuales hasta alcanzar 90 preparaciones en el 2022 horizonte final de estudio del proyecto. El establecimiento funcionará de miércoles a lunes. Dichas preparaciones se encuentran repartidas entre el portafolio de productos de la siguiente forma:

Tabla 102*Distribución de ventas por línea de producto*

Categoría	Peso ventas totales	Productos	Peso en subgrupo	Ventas diarias 2018
Gastronomía internacional	25%	Arroz frito especial	30%	5
		Griot Haitiano	45%	8
		Arroz mamposteo	25%	4
Platos ligeros	30%	Ceviche de camarones	15%	3
		Crepes de queso y camarones	20%	4
		Hamburguesa caribeña	45%	10
		Hot dog caribeño	20%	4
Bebidas con alcohol	30%	Piña colada	10%	2
		Daiquiri	25%	5
		Mojito Cubano	50%	11
		Rum punch	15%	3
Bebidas sin alcohol	15%	Batido tropical	35%	4
		Morir soñando	35%	4
		Passion cooler	30%	3

Las unidades de ventas diarias se ajustaron a valores enteros, de acuerdo a las 70 preparaciones diarias y el peso del subgrupo; al contar con 12 mesas y una capacidad máxima de 48 asientos y un horario de atención de 6 Pm a 2 Am, las ventas de cócteles y demás bebidas alcohólicas puede superar el pronóstico de ventas establecido y superar la relación establecida para la oferta gastronómica.

10.5. Plan De Compras**10.5.1. Plan anual de compras.**

Tomando en consideración la proyección de ventas se procede a la construcción del plan anual de compras, se establece como meta de producción y gestión de inventarios que las mermas, desperdicios y averías alcanzarán un nivel máximo del 8%, por lo que se considera la necesidad de realizar 8% extra de compras en cada ingrediente, excedente que constituirá un costo indirecto (Ver estudio financiero).

Tabla 103*Plan de compras vegetales, frutas, legumbres, cereales y hortalizas año 2018*

Ingrediente	Unidad de medida	Cantidad	Proveedor
Arroz	Arroba	28,2	Central de abastos
Ají	Libra	6,9	Central de abastos
Ajo	Libra	135,4	Central de abastos
Arvejas	Libra	172,8	Central de abastos
Banano	Libra	201,6	Central de abastos
Cebolla	Libra	411,8	Central de abastos
Cebolla Larga	Libra	224,6	Central de abastos
Champiñones	Libra	46,1	Éxito
Cilantro	Libra	6,3	Central de abastos
Frijol bola roja	Libra	184,3	Central de abastos
Harina de trigo	Libra	184,3	Central de abastos
Hierbabuena	50 Gr	506,9	Éxito
Lechuga	Libra	115,2	Central de abastos
Limón Tahití	Libra	218,9	Central de abastos
Mandarina	Libra	576,0	Central de abastos
Naranja	Libra	835,2	Central de abastos
Orégano	250 Gr	3,5	Makro
Paprika	450 Gr	12,8	Makro
Perejil	Libra	23	Makro
Pimentón Amarillo	Libra	23	Éxito
Pimentón Rojo	Libra	115,2	Central de abastos
Pimentón Verde	Libra	23	Éxito
Pimienta negra	Libra	13,8	Makro
Piña	Libra	771,8	Central de abastos
Plátano Verde	Libra	460,8	Central de abastos
Tomillo	40 Gr	115,2	Makro
Zanahoria	Libra	92,2	Makro

Tabla 104*Plan de compras productos procesados e industriales año 2018*

Ingrediente	Unidad de medida	Cantidad	Proveedor
Aceite de oliva	Litro	34,6	Makro
Aceite vegetal	Galón	68,2	Central de abastos
Agua	Botellón	21,9	Agua oxígeno
Azúcar	Libra	198,1	Central de abastos
Crema de coco	595 ml	43,6	Jumbo
Esencia vainilla	Litro	3,5	Makro
Hielo	7 kg-40 gr	153,1	Makro

Leche condensada	Caneca	8,1	Makro
Pan hamburguesa	Docena	240	Makro
Pan tipo hot dog	Docena	96	Makro
Papas precocidas	2500 gr	96,8	Makro
Pulpa de limón	Libra	501,1	Fruitcol
Pulpa de mango	Libra	103,7	Fruitcol
Pulpa de maracuyá	Libra	51,8	Fruitcol
Pulpa de piña	Libra	328,3	Fruitcol
Ron añejo	Litro	25,9	Makro
Ron blanco	1750 ML	222,2	Makro
Sal	Kilo	18,1	Central de abastos
Salchicha tipo americana	8 U	144	Makro
Salsa bechamel	900 Gr	12,8	Makro
Salsa de ají picante	1050 Gr	3,3	Makro
Salsa de soya	3200 Gr	18	Makro
Salsa de tomate	4000 Gr	10,4	Makro
Salsa inglesa	4000 Gr	3,6	Makro
Salsa mostaza	2000 Gr	13,2	Makro
Soda	1,5 L	190,1	Postobón
Vinagre de fruta	Litro	14,4	Makro

Tabla 105

Plan de compras productos lácteos y cárnicos año 2018

Ingrediente	Unidad de medida	Cantidad	Proveedor
Camarón	Kilo	241,9	Central de abastos
Carne de cerdo	Libra	1.152	Central de abastos
Carne de res			
molida	Libra	864	Central de abastos
Huevo	Unidad	3.744	Central de abastos
Jamón	2500 Gr	17,3	Makro
Leche	Litro	103,7	Éxito
Lonchas de queso	Bloque	92,2	Makro
Mantequilla	Caja	0,8	Makro
Pollo	Libra	86,4	Central de abastos
Tocineta de cerdo	Kilo	67,7	Makro
Yogurt	Garrafa	8,6	Makro

10.5.2. Plan de Compras 2019, 2020, 2021, 2022.

Tabla 106

Consolidado plan de compras vegetales, frutas, legumbres, cereales y hortalizas año 2019-2022

Ingrediente	Unidad de medida	2019	2020	2021	2022
		Cantidad	Cantidad	Cantidad	Cantidad
Arroz	Arroba	37,4	37,4	37,4	44,3
Aji	Libra	9,4	9,4	9,4	11,2
Ajo	Libra	149,8	168,5	181	184,1
Arvejas	Libra	224,6	224,6	224,6	262,1
Banano	Libra	218,4	218,4	249,6	280,8
Cebolla	Libra	452,4	508,6	555,4	555,4
Cebolla Larga	Libra	262,1	280,8	299,5	318,2
Champiñones	Libra	62,4	62,4	62,4	62,4
Cilantro	Libra	8,1	8,7	8,7	10
Frijol Bola Roja	Libra	249,6	249,6	249,6	299,5
Harina de Trigo	Libra	249,6	249,6	249,6	249,6
Hierbabuena	50 Gr	549,1	599	649	649
Lechuga	Libra	124,8	137,3	149,8	149,8
Limón Tahiti	Libra	243,4	262,1	280,8	287
Mandarina	Libra	624	624	624	780
Naranja	Libra	904,8	964,1	992,2	1.148,2
Orégano	250 Gr	3,7	5	5	5
Paprika	450 Gr	13,9	15,3	16,6	16,6
Perejil	Libra	25	27,5	30	30
Pimentón Amarillo	Libra	31,2	31,2	31,2	37,4
Pimentón Rojo	Libra	137,3	146,6	156	162,2
Pimentón Verde	Libra	31,2	31,2	31,2	37,4
Pimienta negra	Libra	16,2	17,5	18,7	18,7
Piña	Libra	848,6	898,6	967,2	1.029,6
Plátano Verde	Libra	499,2	561,6	624	624
Tomillo	40 Gr	124,8	140,4	156	156
Zanahoria	Libra	124,8	124,8	124,8	124,8

Tabla 107*Plan de compras productos procesados e industriales año 2019-2022*

Ingrediente	Unidad de medida	2019	2020	2021	2022
		Cantidad	Cantidad	Cantidad	Cantidad
Aceite de Oliva	Litro	46,8	46,8	46,8	56,2
Aceite Vegetal	Galón	81,1	85,3	89,4	92,6
Agua	Botellón	24,1	25,4	28,2	31
Azúcar	Libra	224	242,7	260,2	269,6
Crema de Coco	595 MI	47,2	47,2	70,8	70,8
Esencia de Vainilla	Litro	3,7	3,7	3,7	4,7
Hielo	7 Kg-40 Gr	165,8	180,1	199,7	203,2
Leche Condensada	Caneca	8,7	8,7	9,4	11,2
Pan Hamburguesa	Docena	260	286	312	312
Pan Tipo Hot Dog	Docena	130	130	130	130
Papas Precocidas	2500 Gr	112,3	119,8	127,3	127,3
Pulpa de Limón	Libra	580,3	658,3	677	714,5
Pulpa de Mango	Libra	112,3	112,3	149,8	149,8
Pulpa de Maracuyá	Libra	56,2	56,2	74,9	74,9
Pulpa de Piña	Libra	355,7	386,9	499,2	499,2
Ron Añejo	Litro	28,1	37,4	37,4	37,4
Ron Blanco	1750 ML	259,4	278,1	299,5	318,2
Sal	Kilo	21,2	23,1	24,3	24,6
Salchicha Tipo Americana	8 U	195	195	195	195
Salsa Bechamel	900 Gr	17,3	17,3	17,3	17,3
Salsa de Ají Picante	1050 Gr	3,6	4,8	4,8	4,8
Salsa de Soya	3200 Gr	22,4	22,9	23,4	26,3
Salsa de Tomate	4000 Gr	11,2	12,8	13,7	13,7
Salsa Inglesa	4000 MI	3,9	4,3	4,7	4,7
Salsa Mostaza	2000 Gr	14,4	16,2	17,5	17,5
Soda	1,5 L	205,9	224,6	243,4	243,4
Vinagre de Frutas	Litro	15,6	17,2	18,7	18,7

Tabla 108*Plan de compras productos lácteos y cárnicos año 2019-2022*

Ingrediente	Unidad de medida	2019	2020	2021	2022
		Cantidad	Cantidad	Cantidad	Cantidad
Camarón	Kilo	290,2	337	337	346,3
Carne cerdo	Libra	1.248	1.404	1.560	1.560
Carne Res	Libra	936	1.029,6	1.123,2	1.123,2
Huevo	Unidad	4.836	4.914	4.992	5.148
Jamón	2500 Gr	22,5	22,5	22,5	26,2
Leche	Litro	131	131	131	140,4
Queso	Bloque	112,3	117,3	122,3	122,3
Mantequilla	Caja	1	1	1	1
Pollo	Libra	112,3	112,3	112,3	131
Tocineta	Kilo	90,5	90,5	90,5	107,6
Yogurt	Garrafa	9,4	9,4	9,4	11,7

10.5.3. Proveedores.

De materias primas e insumos:

- Centro de abasto de Villavicencio- Llano abastos: Dir. Calle 1 N° 18 - 17 Anillo Vial. Villavicencio - Colombia. Tel: (8) 682 30 01 Móvil: 316 525 64 48. www.cav.com.co - info@cav.com.co.
- Fruitcol: FRUITCOL S.A.S. NIT. 900540127-8. Calle 23 Sur N° 43-05 Barrio La Rochela - Villavicencio. Teléfonos: 313 222 2232 / 314 297 3458 / 57(8) 673 0847. E-mail: ventas@fruitcol.com.co / gerencia@fruitcol.com.co.
- Agua Oxígeno: Cra.25 No. 26a-10 Barrio 2o de Julio- Villavicencio. E-mail: aguaoxigeno@hotmail.es. Teléfonos: 57 (8) 6732796 / 314 3742935.
- Makro Supermayorista: NIT: 900 059 238-5. Cra 22No.7-37 Vía Puerto López. Teléfonos: (57) (8) 6829292 / 3212056643/ 57) (1) 6781616. E-mail: makrovirtual@makro.com.co.

- Almacenes Éxito: NIT: 890.900.608-9. Calle 37B No. 29 - 83 / Avenida 40 Calle Séptima No. 45 - 185, La Esperanza. Teléfonos: (9) 670 3333 / (9) 670 8080. E-mail: www.exito.com / www.grupoexito.com.co.
- Postobón: Cr22 14 A-121 Vía Apiay-Villavicencio Villavicencio, Colombia. Tel: 0180005159 59 / (57) (8) 6614802. www.postobon.com.
- Tiendas Metro: Cl. 15 #40-2 a 40-126, Villavicencio, Meta, Colombia. Tel: 681 5555 / 01 8000 113 510.

Encontramos que la oferta de mencionados proveedores puede ser rápidamente sustituida por otros participantes del mercado en caso de que las condiciones de precio y/o calidad cambien, a excepción de Tiendas Metro que a pesar de solo participar con un producto (Crema de coco) este es de difícil obtención en la ciudad de Villavicencio y es insustituible en la elaboración de la piña colada.

De herramientas, equipo y mobiliario

- Almacenes la 14: Calima centro comercial # 36. Carrera 30 Calle 19 Paloquemao. Avenida calle 19 # 28-80. Teléfono: 7561414 / 4881414. Servicioalcliente-la14@la14.com. www.la14.com / www.almacenesla14.com.co.
- Exhibir equipos: Sala de exhibición - Cra 68H # 78 -98 esquina - pisos 2 y 3. Fabrica - Cra 68 H # 78 – 69. Código postal – 111061. Bogotá, Colombia. Teléfono: 3119784.
- Plastimetalicos ramos: Cl. 76 #3050, Bogotá. Teléfono: 321 4826016 313 8577275.
- Homecenter: Carrera 48 # 1 – 180. 01 8000 12 7373 / 3077115. www.homecenter.com.co.
- Alkosto: Calle 31 31-95. Teléfono: 671 57 74. www.alkosto.com.

- Almacenes Éxito: NIT: 890.900.608-9. Calle 37B No. 29 - 83 / Avenida 40 Calle Séptima No. 45 - 185, La Esperanza. Teléfonos: (9) 670 3333 / (9) 670 8080. E-mail: www.exito.com / www.grupoexito.com.co.
- Tiendas Metro: Cl. 15 #40-2 a 40-126, Villavicencio, Meta, Colombia. Tel: 681 5555 / 01 8000 113 510.
- Mercado libre: Sitio web de compras online www.mercadolibre.com.co.

11. Estudio Administrativo

11.1. Estructura Organizacional

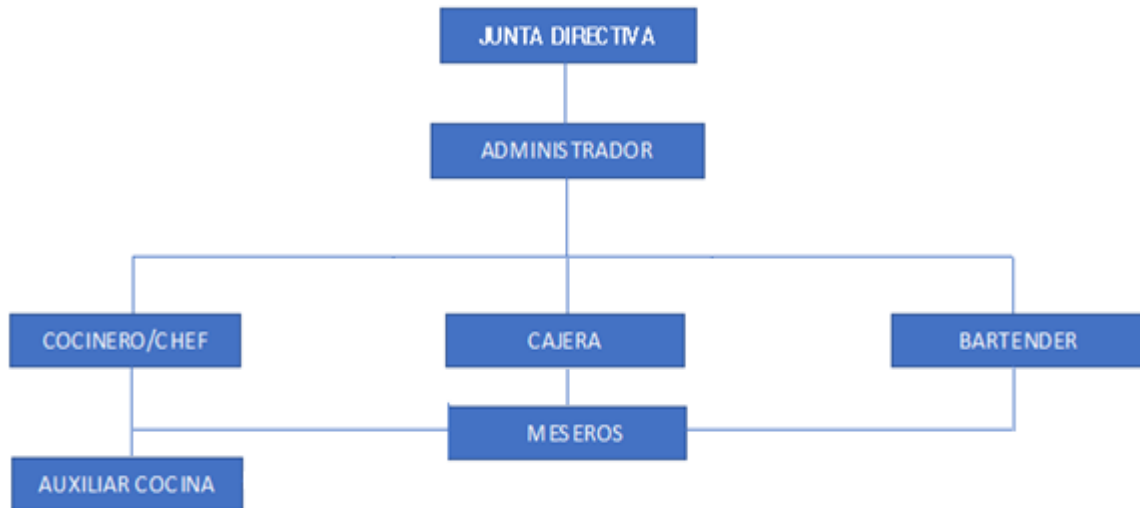


Figura 17, Organigrama.



Figura 18, Logo.

11.1.1. Misión.

Calypso Rum a través de la elaboración de productos gastronómicos y la oferta de bebidas de la más alta calidad, satisface las necesidades de alimentación y entretenimiento en la ciudad de Villavicencio, mediante la oferta de un espacio con temática del Caribe y Las Antillas Mayores.

11.1.2. Visión.

Calypso Rum para el año 2022 será reconocido en la ciudad de Villavicencio como un lugar de encuentro, entretenimiento y de excelencia gastronómica para los propios y visitantes de la ciudad. Encaminado a la mejora continua, buscando desarrollar nuevos y mejores procesos para servir y satisfacer la demanda del mercado.

11.1.3. Objetivos Estratégicos.

- Desarrollar y lograr posicionamiento de marca en la ciudad de Villavicencio.
- Ser un establecimiento destacado por sus productos y servicio/atención al cliente.
- Desarrollar, innovar e introducir nuevos productos (platos y bebidas) con el fin de satisfacer las necesidades de los clientes.
- Ser sostenible económica y socialmente.

11.1.3.1. Valores y principios corporativos.

- Excelencia en el Servicio: Destacarse mediante el respeto y la atención óptima hacia con el cliente para brindar un servicio impecable y de la más alta calidad.
- Compromiso: Comprometerse en el desarrollo de la organización, brindando un trabajo eficiente y de alta calidad, como también su mayor disposición para la atención de los clientes.
- Trabajo en Equipo: Con el trabajo y soporte de cada uno de los colaboradores cumplir eficientemente cada uno de los objetivos planteados.

- **Integridad:** Manejar una transparencia en todos los procesos involucrados en la organización. Se debe actuar coherentemente con firmeza, honestidad y sinceridad obrando siempre bien.
- **Respeto:** Reconocer y aceptar las diferentes formas de actuar de las personas. Esto permitirá llevar una convivencia sana y armónica en las diferentes relaciones involucradas dentro y fuera de la organización.
- **Responsabilidad:** La organización está comprometida a cumplir y llevar a cabo a cabalidad todos los principios, objetivos, valores y procesos que estén involucrados en esta de manera responsable y honesta, aceptando y asumiendo cualquier error o inconveniente que se presente.

11.1.4. Dofa

- **Debilidades:**
 - Empresa joven en el mercado.
 - Falta de conocimiento por parte de los clientes.
 - Competencia excesiva en el mercado.
- **Oportunidades:**
 - Tendencia del consumidor de alimentarse fuera de casa.
 - Desarrollo de nuevos productos.
 - Diferenciación frente a los formatos tradicionales de restaurante y bar en la ciudad.
- **Fortalezas:**
 - Diferenciación en cuanto a formato y presentación.
 - Servicio eficiente y de calidad.
 - Personal en constante evaluación y capacitación.

- Amenazas:
 - Competencia directa e indirecta con trayectoria.
 - Impactos por leyes o normatividad.
 - Alzas de precios de insumos y materias primas.

Estrategias FO

Aprovechar la diferenciación y estilo caribeño con la búsqueda continua de innovación por parte de los clientes.

Estrategias FA

Promocionar y resaltar el estilo Caribeño como factor diferenciador que mejore la competitividad.

Incrementar la eficiencia como método de reducción de costos.

Estrategias DO

Disminuir el riesgo de mercado y la saturación del mismo con el aprovechamiento del gusto de los consumidores de productos innovadores.

Estrategias DA

Mejorar la curva de aprendizaje para disminuir los riesgos de desconocimiento y la saturación del sector gastronómico.

11.1.5. Políticas y código de ética.

Calypso Rum desea tener colaboradores con las competencias, filosofías y valores corporativos bien interiorizados para cumplir con los objetivos. Aunque el propósito es conveniente, también se debe aliar el proceso evaluativo con las percepciones de quién es fundamental para toda empresa, el cliente.

(Serna G. H ,2006) define que “El servicio al cliente es el conjunto de estrategias que una compañía diseña para satisfacer, mejor que sus competidores, las necesidades y expectativas de sus clientes externos. Así, se puede deducir que el cliente y consumidor son fundamentales para la organización”.

11.1.5.1. Administrador.

- Realizar un ejercicio profesional, ético y responsable de su actividad.
- Cumplir y a hacer cumplir las normas y principios establecidos en la organización para el desarrollo de su actividad.
- Cumplir y hacer cumplir el Código de Ética de la empresa. Para ello, darlo a conocer y establecer los medios para garantizar su aplicación.
- Informar en las fechas establecidas a la junta directiva de la situación actual de la organización.
- Mantener libros y registros de la organización ordenados, exactos y transparentes, de modo que permita obtener de forma fácil la información para la respectiva toma de decisiones.
- Comunicar a la Junta Directiva, cualquier hecho o situación que pueda afectar el desarrollo de las actividades de forma común y pudiera ocasionar conflicto.
- Mantener y salvaguardar la información confidencial de la organización; como documentos, datos y antecedentes, incluso después de haber dejado de ejercer su actividad.

11.1.5.2. Empleados y colaboradores.

- Llevar relaciones entre compañeros de forma respetuosa y digna.
- No discriminar a compañeros por razones de raza, sexo, nacionalidad o cualquier otra razón personal y/o ajena a la capacidad que tenga para ejercer su cargo.
- No se permite cualquier forma de violencia, acoso o abuso en el trabajo.

- Garantizar higiene y seguridad de los diferentes puestos de trabajo dentro de la organización.

- Reconocer derechos de asociación, sindicación y negociación colectiva.

11.1.5.3. En relación con los proveedores.

- Relacionarse con los proveedores de bienes y servicios de forma ética y lícita. Esto implica que, respeten la dignidad y el trabajo humano, realicen sus actividades con total transparencia y no pongan en peligro la reputación e integridad de la empresa.

- Seleccionar a los proveedores según la idoneidad de sus productos y servicios; como su precio, condiciones de entrega y la calidad.

11.1.5.4. En relación con el cliente.

- Buscar la excelencia y calidad, de los productos y servicios ofrecidos de manera que los clientes y consumidores estén satisfechos y/o hayan superado sus expectativas con estos.

- Garantizar un servicio de calidad óptimo que permita resolver cualquier demanda o problema presentado por el cliente.

11.1.6. Descripción y análisis de cargos.

El diseño de cargos consiste en estructurar dentro de la organización la unidad básica que consiste en cada cargo o puesto como (Chiavenato, 2004), utilizando el termino cargo como equivalente de puesto define: “un cargo constituye una unidad de la organización y consiste en un conjunto de deberes que lo separan y distinguen de los demás cargos. La posición del cargo en el organigrama define su nivel jerárquico, la subordinación, los subordinados y el departamento o división donde está situado”.

Se debe destacar que el lenguaje utilizado para la descripción de las funciones debe claro y sin tecnicismo, con el fin de reducir los riesgos de mala interpretación o desconocimiento del

contenido de las funciones del cargo, atendiendo a las recomendaciones de (Bohlander, George 2007), “Es esencial la redacción de descripciones claras y específicas, evitando frases innecesarias y palabras confusas”

Tabla 109

Nivel de cargos

Nivel	Cargo
Directivo	Junta Directiva
Administrativo	Administrador
Técnico	Cocinero-Chef Bartender Cajero
Asistencial	Auxiliar de cocina Mesero

Tabla 110

Perfil de cargo Administrador

Denominación	Administrador
Nivel	Administrativo
Educación	Título tecnológico en Administración de Empresas o áreas afines.
Experiencia	Dos (2) años mínimos de experiencia profesional en cargos afines. Con conocimientos tecnológicos o profesionales en la administración de establecimientos comerciales.
Funciones del Cargo	Dirigir, controlar y supervisar el desarrollo de las actividades administrativas y operacionales de la organización para garantizar el normal funcionamiento de esta.
Funciones Específicas	

- Planificar, dirigir y controlar las actividades del personal de la organización, estableciendo los mecanismos adecuados de comunicación y coordinación.
- Coordinar la formulación y ejecución del plan anual operativo, presupuesto y programación anual de compras.
- Supervisión de las normas y reglas existentes dentro de la organización, tales como: Manuales de funciones, código de ética, Manual de seguridad y salud en el trabajo.
- Divulgación y explicación de la información de interés para la organización.
- Supervisa la seguridad y uso de los diferentes bienes materiales pertenecientes a la organización.
- Ayuda a la solución de los diferentes problemas y/o contingencias que puedan presentarse dentro de la organización.
- Evalúa los resultados de los planes establecidos dentro de la organización periódicamente. Debe presentar informes a la junta directiva cada tres (3) meses.

Habilidades y Destrezas

- Liderazgo y Control
 - Eficiencia en la toma de decisiones.
 - Comunicación oral y escrita asertiva.
 - Solución de problemas.
 - Compromiso y sentido de pertenencia.
-

Tabla 111

Perfil de cargo Chef

Denominación	Chef
Nivel	Técnico
Educación	
Título profesional o Técnico en Gastronomía.	
Experiencia	
Dos (2) años de experiencia y carné de manipulación de alimentos. De preferencia, chef con conocimientos en elaboración de platos y snack a base de proteínas de mar.	
Funciones del Cargo	
Responsable la realización y preparación de los diferentes platos culinarios establecidos en el menú de la organización, empleando y siguiendo las técnicas, reglamentos de sanidad y cantidades especificados. Además, estará a cargo de salvaguardar los diferentes instrumentos, utensilios y equipos que estén a su manejo y cuidado.	
Funciones Específicas	

- Preparar y realizar los diferentes platos culinarios establecidos dentro del menú del Restaurante-Bar.
- Seguir procedimientos sanitarios y técnicos al momento de la elaboración de los diferentes platos culinarios.
- Verificar, controlar y solicitar los insumos requeridos para la elaboración de los diferentes platos.
- Controla y cuida de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición
- Salvaguardar los utensilios, instrumentos y equipos de cocina los cuales están a su manejo y cuidado.
- Operar el equipo de cocina, siguiendo las instrucciones del fabricante y respetando los parámetros establecidos.
- Supervisar, dirigir y controlar las operaciones realizadas dentro de su lugar de trabajo (la cocina) y la de sus auxiliares.
- Mantener limpio y organizado su espacio de trabajo antes, durante y después de las horas laborales, siguiendo las normas de salubridad.
- Clasificar y ordenar los diferentes desechos con el fin de reutilizarlos o reciclarlos.
- Responderá directamente al Administrador del punto, el cual le pondrá brindar apoyo en diferentes circunstancias que se puedan presentar.

Habilidades y Destrezas

- Trabajo en equipo.
 - Trabajo bajo presión.
 - Control del tiempo.
 - Compromiso y responsabilidad.
 - Solución a problemas que puedan ocurrir.
 - Organización y planeación.
 - Calcular raciones o cantidades para preparar los alimentos.
-

Tabla 112

Perfil de cargo Barman

Denominación	Barman
Nivel	Técnico
Educación	
Bartender o Técnico en coctelería, mesa y bar.	
Experiencia	
Un (1) año de experiencia en el cargo.	
Funciones del Cargo	
Proporcionar los servicios de bar a los comensales, de acuerdo con los pedidos solicitados de acuerdo a la carta y, recetas que se ofrecen y están establecidas en el Restaurante-Bar. Elaborándolos y sirviéndose de acuerdo con todas las políticas y estándares de calidad y saneamiento.	
Funciones Especificas	

- Elaborar y servir las bebidas de acuerdo a las indicaciones y procedimientos, bajo las políticas de calidad y sanidad establecidas por la organización anteriormente.
- Aplicar las medidas estándar, recetas, vinos y licores de la barra para ofrecer un servicio de calidad al cliente.
- Preparar equipos e insumos para la elaboración de las bebidas y para servirlos.
- Limpiar y preparar el área de trabajo antes, durante y después de su actividad, manteniendo siempre un espacio de trabajo impecable.
- Supervisar y controlar, el trabajo del mesero de turno.
- Promocionar y dar a conocer las bebidas del establecimiento de forma verbal.
- Cuidar y preservar todas las bebidas alcohólicas y no alcohólicas con el fin de que no se dañen o se desperdicien.
- Verificar y controlar el inventario. En caso de que haga falta insumos deberá solicitar que se surta de nuevo, especificando los recursos faltantes.
- Mantener el stock de bebidas de acuerdo a las especificaciones del administrado y las políticas de control establecidas por la empresa.
- Asegurarse de que todos los insumos recibidos estén en perfecto estado, con la calidad requerida y no excedan su fecha de vencimiento.

Habilidades y Destrezas

- Planear y organizar el trabajo.
 - Trabajo en equipo
 - Toma de decisiones
 - Solución de problemas
 - Calcular raciones o cantidades para preparar las bebidas y servirlos.
 - Comunicar y organizar ideas e información
 - Supervisar el trabajo de otros
 - Responsabilidad
 - Ética en el trabajo
 - Discreción
-

Tabla 113

Perfil de cargo Auxiliar Cocina

Denominación	Auxiliar Cocina
Nivel	Asistencial
Educación	
	Técnico o con formación en culinaria. Educación bachiller completo.
Experiencia	
	Un (1) año de experiencia en el cargo.
Funciones del Cargo	

Debe contar con carné de manipulación de alimentos. Brindar apoyo al chef en las diferentes actividades dentro de la cocina, tales como: Preparación de platos, limpieza del área de trabajo, cuidado de los alimentos y utensilios. También, deberá suplir al chef cumpliendo con las funciones de este.

Funciones Específicas

- Brindar apoyo al chef en las diferentes actividades que se realicen dentro de la cocina.
- Respetar y acatar, las normas y órdenes que le comunique el chef (Supervisor inmediato).
- Participación en la preparación de platos y bebidas.
- Cumplir con las normas de higiene y seguridad necesarias para preservar la salud y evitar accidentes.
- Mantener en perfecta limpieza y orden la cocina, equipo e instalaciones, incluyendo vajillas, cubiertos, platos de cocina.
- Salvaguardar utensilios, instrumentos y demás elementos involucrados en sus actividades.

Habilidades y Destrezas

- Establecer relaciones interpersonales.
- El uso y manejo de los equipos de trabajo
- Manejo de técnicas culinarias.
- Dominio del estrés.
- Trabajo en equipo.
- Captar instrucciones orales y escritas.
- Calcular raciones o cantidades para preparar los alimentos.
- Manejo y mantenimiento de utensilios de cocina.
- Manipulación de alimentos

Tabla 114

Perfil de cargo Mesero

Denominación	Mesero
Nivel	Asistencial
Educación	
Bachillerato completo.	
Experiencia	
Seis (6) meses de experiencia en el cargo.	
Funciones del Cargo	

Atender con respeto y buen servicio a los clientes del restaurante, para luego, comunicar detalladamente los pedidos al chef o barman, y poder llevar el plato o bebida bien servidos y con las especificaciones que el cliente le haya dado.

Funciones Específicas

- Arreglar, organizar y limpiar el salón y espacio de servicio de comidas antes y después de su uso.
- Comunicarse con respeto y paciencia a los clientes cuando estos ordenen su comida y/o bebidas.
- Lucir impecable al momento de atender y brindar los servicios a los comensales.
- Limpiar y ordenar las mesas del establecimiento, poniendo en su lugar manteles y demás implementos que estas puedan llevar.
- Brindar apoyo tanto a auxiliares de cocina como al de barra en cuestiones de limpieza y servicio cuando cuenten con el tiempo y estos lo requieran.
- Recoger platos y vasos de la cocina o el bar, y entregarlos directamente al cliente.
- Recoger platillos de las mesas y dejarlos en la cocina o en el bar respectivamente para su limpieza.
- Acatar órdenes y solicitudes que superiores o supervisores le puedan comunicar.

Habilidades y Destrezas

- Apoyar la atención y el servicio al cliente.
- Realizar las tareas asignados con atención con cortesía y cooperación.
- Apoyar al equipo de trabajo.
- Comunicarse de manera clara y precisa.
- Cuidar de la presentación personal.
- Ser puntual en el trabajo
- Ser ordenado y organizado para el trabajo.
- Ética en el trabajo.

Tabla 115

Perfil de cargo Cajero

Denominación	Cajero
Nivel	Asistencial
Educación	
Bachillerato completo.	
Experiencia	
Un (1) año de experiencia en el cargo.	
Funciones del Cargo	

Su principal función es cobrar y organizar las cuentas de las ventas del negocio. Deberá realizar al final de cada día un reporte de las ventas del día. Debe evitar salir de la caja y en caso necesario dejarla encargada al administrador, ya que es uno de los puestos con mayor responsabilidad dentro de la organización.

Funciones Específicas

- Realizar apertura de caja diariamente, verificando y comprobando que el sistema funciona normalmente.
- Recibir la cantidad asignada de fondo de cambio.
- Coloca el dinero en la caja.
- Recibe diariamente dinero producto de las ventas de alimentos y bebidas en el Restaurante-Bar.
- Llevar cuentas del dinero entrante y saliente de la caja.
- Realizar y entregar la respectiva factura por la compra realizada a los clientes luego de cancelar sus órdenes.
- Realizar cierre de caja, en el cual debe concordar el dinero con el número de órdenes y el precio de cada una de estas.
- No descuidar la caja por ningún motivo. Si llegado el caso debe desplazarse de su lugar de trabajo deberá, informar al administrador y que él se responsabilice por el manejo de esta.
- Mantener limpia y organizada su área de trabajo.

Habilidades y Destrezas

- Conocimientos en facturación y medios de pagos.
- Conocimientos de manejo de programas como Word y Excel.
- Conocimiento en el manejo de cajas registradoras.
- Habilidad para detectar billetes falsos.
- Orientación al Cliente
- Trabajo en Equipo
- Trabajo bajo presión

11.1.7. Descripción procesos de administración de recursos humanos.

11.1.7.1. Reclutamiento

El proceso de Reclutamiento se da por la necesidad de ocupar un cargo vacante dentro de la organización. Al ya contar con un perfil de los diferentes puestos y cargos en la empresa, se procede a realizar una convocatoria externa; ya sea por medio de bolsas de empleo o medios de comunicación masiva.

El encargado de supervisar y llevar a cabo el proceso de reclutamiento será el Administrador, el cual, está facultado para la elección del personal. Por otra parte, para la elección de esta persona, se llevará a cabo un proceso de reclutamiento y selección llevado a cabo por la junta directiva, para su nombramiento.

Los medios de reclutamiento que se utilizarán serán bolsas de empleo como empleo.com y CompuTrabajo, las cuales son páginas de internet que cuentan con un gran alcance en Colombia. También, se utilizarán los medios de comunicación masiva; con el desarrollo de los medios de comunicación actuales, se puede realizar una campaña de reclutamiento mayor.

11.1.7.2. Selección de personal y contratación.

Luego de la recolección y análisis de las hojas de vida de los postulantes a los diferentes cargos, por parte del Administrador, este, según los requisitos del cargo estipulados en la descripción del cargo, escogerá a un grupo más reducido para los cargos de las vacantes disponibles para que continúen en el proceso de selección de personal. Continuando con el proceso, se llevará a cabo una serie de procesos y técnicas, realizadas por el mismo, las cuales permitirán evidenciar la persona más idónea para el cargo. Todo esto se llevará a cabo en las instalaciones del restaurante.

Continuo al proceso de selección se llevará a cabo el proceso de contratación, el cual el periodo laboral de estos, para todos, será a término indefinido. En el contrato se constata todos los derechos y obligaciones del empleado para con la compañía y viceversa.

11.1.7.3. Inducción y capacitación.

El proceso de inducción se realizará de forma sencilla, de manera que el nuevo empleado conozca y se familiarice con el ambiente laboral y sus compañeros de trabajo. Como parte de todo este proceso, también, se le mostrará y capacitará las diferentes funciones y procesos en los

cuales pueda estar implicado, con el fin de evitar errores futuros. Sin embargo, durante las primeras dos (2) semanas contará con supervisión y acompañamiento constante por parte de su jefe inmediato, en caso del auxiliar de cocina, o en su defecto del administrador.

11.2. Gastos Administrativos

Tabla 116

Gastos administrativos

Descripción	2018	2019	2020	2021	2022
Salario Admón.	28.742.546	33.002.115	34.751.227	36.593.042	38.532.474
Reemplazo Vacaciones	0	471.092	496.060	522.351	550.036
Contador	3.000.000	3.159.000	3.326.427	3.502.728	3.688.372
Gastos legales y de constitución	2.500.000	0	0	0	0
Papelería y diversos	1.000.000	1.043.000	1.087.849	1.134.627	1.183.415
Total	35.242.546	37.675.208	39.661.564	41.752.748	43.954.297

Tabla 117

Gastos ventas

Descripción	2018	2019	2020	2021	2022
Salario Cajero	16.909.945	19.416.211	20.445.270	21.528.869	22.669.899
Reemplazo Vacaciones Cajero	0	272.093	286.514	301.699	317.689
Salario Mesero	15.681.661	18.005.926	18.960.240	19.965.133	21.023.285
Reemplazo Vacaciones Mesero	0	251.436	264.762	278.795	293.571
Total	32.591.606	37.945.666	39.956.787	42.074.496	44.304.445

12. Estudio Legal

12.1. Constitución De La Empresa Y Aspectos Legales

12.1.1. Tipo de sociedad.

Se constituirá una sociedad de responsabilidad limitada, por lo que la denominación será Calypso Rum Ltda.; este tipo de figura se rige por lo estipulado en el código de comercio en el libro segundo, título V “De la sociedad de responsabilidad limitada”; se selecciona este tipo de sociedad considerando la cantidad de socios (2) y debido a que la responsabilidad se limita al aporte del capital social disminuyendo riesgos legales al patrimonio personal de los socios

12.1.2. Actividad comercial.

Como actividad económica principal Calypso Rum Ltda. Realiza el expendio a la mesa de comidas preparadas, en restaurantes, la como actividad secundaria se estipula el expendio de bebidas alcohólicas para el consumo dentro del establecimiento; estas actividades corresponden a la clasificación de códigos CIIU 5521 y 5530 respectivamente.

12.1.3. Aspectos legales.

Los requisitos y/o aspectos legales obligatorios requeridos para la puesta en marcha de establecimientos de alimentos en bebidas en Colombia están regidos por el Decreto 1879 de 2008.

- **Matricula mercantil vigente:** La solicitud de la matrícula se debe hacer en la cámara de comercio que corresponda según la ubicación del establecimiento, en este caso Villavicencio, diligenciando el formulario Registro único empresarial- RUES para la matrícula de los establecimientos de comercio.
- **Certificado sayco y acinpro:** Ya que el establecimiento hace el uso de música, se deben pagar los derechos correspondientes a la Organización Sayco & Acinpro (OSA).

- Concepto sanitario: Todo establecimiento debe cumplir con las condiciones sanitarias que se describen en la Ley 9 de 1979, en la que se establecen las normas específicas a las que están sujetos los establecimientos industriales y comerciales en los que se realicen actividades que se relacionan con alimentos y salubridad.
- Uso de suelos. Se debe verificar que la actividad económica del establecimiento comercial se pueda desarrollar en la ubicación que se ha escogido, de acuerdo con el plan de ordenamiento territorial y la reglamentación específica del municipio, y solicitar el respectivo certificado de uso de suelo a la oficina de planeación; en Villavicencio debido a que Calypso Rum Ltda. expenderá bebidas alcohólicas para consumo en establecimiento debe ubicarse dentro de alguna de las 12 zonas lúdicas establecidas por el POT, al interior de centros comerciales, hoteles, centros vacacionales o empresariales, en este caso la ubicación del proyecto en el sector 7 de agosto da cumplimiento a dicho requerimiento.
- Registro de Publicidad Exterior Visual o Intensidad Auditiva. Trámite realizado frente a la secretaria de medio ambiente del municipio.
- Otras normas o requisitos de carácter obligatorio no establecidas en el Decreto 1879 de 2008.
- Concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios. Este es expedido por el Cuerpo Oficial de Bomberos y busca asegurar el cumplimiento de los temas de seguridad humana y sistemas de protección contra incendios.
- Lista de Precios. Deben hacerse públicos los precios de los diferentes productos ofrecidos en el establecimiento, bien sea en empaques, envases o en una lista general visible.
- Inscripción de RUT (Registro único tributario).
- Inscripción RIT (Registro de contribuyentes del impuesto de industria y comercio).

- Certificado Manipulación de Alimentos. Certificado de carácter obligatorio para todos los empleados que manipulen alimentos (Chef y Auxiliar), el cual se debe renovar anualmente.

Además, teniendo en cuenta la vigencia actual del Código de Policía, según la ley 1801 de 2016, se debe tener en cuenta otra serie de requisitos, además de algunos especificados anteriormente.

Dice el artículo 87 de la referida ley:

Requisitos para cumplir actividades económicas. Es obligatorio, para el ejercicio de cualquier actividad: comercial, industrial, de servicios, social, cultural, de recreación, de entretenimiento, de diversión; con o sin ánimo de lucro, o que, siendo privadas, trasciendan a lo público; que se desarrolle o no a través de establecimientos abiertos o cerrados al público, además de los requisitos previstos en normas especiales, cumplir previamente a la iniciación de la actividad económica los siguientes requisitos:

- Las normas referentes al uso del suelo, destinación o finalidad para la que fue construida la edificación y su ubicación.
- Mantener vigente la matrícula mercantil de la Cámara de Comercio de la respectiva jurisdicción donde se desarrolle la actividad.
- La comunicación de la apertura del establecimiento, al comandante de estación o subestación de Policía del lugar donde funciona el mismo, por el medio más expedito o idóneo, que para tal efecto establezca la Policía Nacional.

Para la comercialización de equipos terminales móviles se deberá contar con el permiso o autorización expedido por el Ministerio de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones o su delegado.

Durante la ejecución de la actividad económica deberá cumplirse con los siguientes requisitos:

- Las normas referentes a los niveles de intensidad auditiva.
- Cumplir con los horarios establecidos para la actividad económica desarrollada.
- Las condiciones de seguridad, sanitarias y ambientales determinadas en el régimen de Policía.
- El objeto registrado en la matrícula mercantil y no desarrollar otra actividad diferente.
- Para aquellos establecimientos donde se ejecuten públicamente obras musicales causantes de pago, protegidas por las disposiciones legales vigentes sobre derechos de autor, mantener y presentar el comprobante de pago al día.
- Para ofrecer los servicios de alojamiento al público u hospitalidad, se debe contar con el registro nacional de turismo.

Parágrafo 1°. Los anteriores requisitos podrán ser verificados por las autoridades de Policía en cualquier momento, para lo cual estas podrán ingresar por iniciativa propia a los lugares señalados, siempre que estén en desarrollo de sus actividades económicas.

Parágrafo 2°. Ninguna autoridad podrá exigir licencia, permiso o requisito adicional de funcionamiento, para el desarrollo de actividades económicas salvo lo previsto en la ley.

12.2. Gastos Legales Y De Constitución

Considerando el valor de los trámites al año 2017 se realiza un incremento del 4,3% valor esperado de aumento de la inflación o 5,3% valor esperado de aumento del SMMLV según corresponda. (Ver estudio financiero.)

Tabla 118

Gastos legales y de constitución

Autenticación de escrituras publicas	3.500
Impuesto de registro-costos de constitución (0,7% capital)	350.000
Formulario de registro CCV-RUES (0,70% SMMLV)	5.400

Matricula mercantil CCV (54,54% SMMLV, activos entre 52-70 SMMLV)	423.700
Registro de actas y documentos CCV(5,24% SMMLV)	40.700
Inscripción de libros CCV (1,74% SMMLV)	13.517
Certificado de existencia y representante legal, inscripción de libros (0,70% SMMLV)	5.400
Certificado de matrícula mercantil CCV (0,35% SMMLV)	2.700
Libros, fotocopias y demás gastos de papelería y documentos	40.000
Total gastos legales y de constitución:	881.417

Se consideran gastos legales y de constitución por 2.500.000 mayor valor que será empleado para el estudio financiero, se decide incrementar dicho valor por la dificultad de cuantificación en asesorías contables, legales y técnicas que serán requeridas para la elaboración documental, estatutaria y de los demás requisitos normativos.

13. Estudio Financiero

13.1. Egresos

13.1.1. Determinación de las inversiones fijas requeridas.

Tabla 119

Inversión requerida en adecuación e instalación

Artículo	Valor unitario	Cantidad	Proveedor	Valor total
Piso	22.800	16	Homecenter	364.800
Pared	25.800	35	Homecenter	903.000
Adhesivo	65.900	7	Homecenter	461.300
Boquilla	24.100	8	Homecenter	192.800
Mano de Obra	N/E	N/E	N/E	2.000.000
Transporte equipos fijos	N/E	N/E	N/E	500.000
Mano de obra instalación	N/E	N/E	N/E	200.000
Total gastos adecuaciones e instalación				4.621.900

El tratamiento de esta parte de la inversión se realizará como un costo indirecto aplicado, amortizado entre los 5 años de horizonte de evaluación del proyecto; igual caso que los gastos de constitución de la empresa por 2.500.000 que amortizados a 5 años serán aplicados al costeo de los productos (Ver estudio administrativo y legal).

Tabla 120

Inversiones en muebles y enseres

Artículo	Valor unitario	Cantidad	Proveedor	Valor total
Estantería	184.000	2	Almacenes la 14	368.000
Estantería de madera	239.900	2	Homecenter	479.800
Juego mesa y sillas	110.000	12	Plasti Metálicos Ramos	1.320.000
Ceniceros	5.000	12	Mercado Libre	60.000
Juego de Cubiertos	6.933,33	72	Almacenes la 14	499.200
Mesa de Trabajo	1.350.000	1	Exhibir Equipos	1.350.000
Decoración y ambientación	N/E	N/E	N/E	2.000.000

Copa de Margarita de 8 Onzas	5.700	24	Homecenter	136.800
Highball glass de 10 Onzas	4.150	24	Homecenter	99.600
Vasos shot de 1,5 Onzas	2816,67	18	Homecenter	50.700
Vasos rock glass 10 Onzas	4150	24	Homecenter	99.600
Vasos huracán de 14 Onzas	20.500	12	Homecenter	246.000
Vasos Collins de 12 Onzas	6.150	24	Homecenter	147.600
Plato de 27 Cm Blanco	9.250	52	Almacenes la 14	481.000
Copa Cevichera	3.900	24	Homecenter	93.600
Total Muebles y Enseres				7.431.900

Tabla 121

Inversiones en máquinas y equipos

Artículo	Valor unitario	Cantidad	Proveedor	Valor total
Licuadaora	69.900	3	Almacenes Éxito	209.700
Horno microondas	212.120	1	Alkosto	212.120
Estufa con plancha	3.900.000	1	Exhibir Equipos	3.900.000
Refrigerador	992.000	2	Alkosto	1.984.000
Congelador	849.900	1	Alkosto	849.900
Batidora	69.900	1	Alkosto	69.900
Encimera comida caliente	1.800.000	1	Exhibir Equipos	1.800.000
Estufa	3.944.000	2	Exhibir Equipos	7.888.000
Campana extractora	119.000	2	Alkosto	238.000
Ventilador	159.900	3	Alkosto	479.700
Balanza electrónica	132.000	1	Exhibir Equipos	132.000
Aire acondicionado	2.279.000	1	Alkosto	2.279.000
Parlantes	59.900	6	Alkosto	359.400
Equipo de sonido	134.000	1	Alkosto	134.000
Total maquinaria y equipo				20.535.720

Tabla 122*Inversiones en equipos de cómputo y comunicaciones*

Artículo	Valor unitario	Cantidad	Proveedor	Valor total
Computadora de escritorio	879.000	1	Alkosto	879.000
Computadora portátil	619.000	1	Alkosto	619.000
Software facturación	2.000.000	1	N/E	2.000.000
Total Equipos de Cómputo y Comunicaciones				3.498.000

Tabla 123*Consolidado inversiones fijas requeridas*

Total Muebles y Enseres	7.431.900
Total Herramientas	1.940.380
Total Maquinaria y Equipo	20.535.720
Total Equipos de Cómputo y Comunicaciones	3.498.000
Total	33.406.000

13.1.2. Costos y gastos de personal.

Inicialmente se plantea la contratación de:

- Cocinero-Chef (1) se establece una asignación salarial mensual de 1.000.000 (Año 2017).
- Auxiliar cocina (1) con asignación salarial de un SMMLV es decir 737.717 (Año 2017).
- Barista-Barman (1) se establece una asignación salarial mensual de 900.000 (Año 2017).
- Mesero (1) con una asignación salarial de un SMMLV es decir 737.717 (Año 2017).
- Cajera (1) obteniendo una asignación salarial mensual de 800.000 (Año 2017).
- Administrador (1) con una asignación salarial mensual de 1.400.000 (Año 2017).

13.1.2.1. Consideraciones en la proyección del costo de las necesidades de personal.

- Inicialmente no se contempla la realización de horas extras, ni trabajo en días pactados de descanso obligatorio, (Los martes no abrirá las puertas el establecimiento, por lo que se acordara como el día de descanso obligatorio).

- Se parte de la afirmación que ninguno de los (20) festivos que tienen lugar al año, coinciden con un día de descanso obligatorio pactado y por lo tanto debe ser pagado su recargo.
- No se incluyen gastos por dotación al incluirse en costos indirectos de fabricación, inclusive los del personal de administración y ventas.
- Para el cálculo del auxilio de transporte se considera que mensualmente todos los trabajadores tendrán derecho a este, y no se determinara en qué meses particulares algunos cargos puedan superar los 2 SMMLV.
- Años de 52 semanas a consideración de 6 días semanales laborados
- Diariamente los colaboradores laboran 5 horas de trabajo nocturno entre las 9 Pm y las 2 Pm, a excepción del cocinero que laborara 4,5 horas, a razón de turnos de 6 Pm-2 Am y de 5:30 Pm-1:30 Am para el cocinero.
- Se considera que para el pago de ARL debe hacerse a razón de 0,522% perteneciente a la clase I de riesgo en la categoría 1552101 expendios a la mesa de comidas preparadas, en restaurantes.
- Se considera que los colaboradores inician actividades laborales desde el 1 de Febrero de 2018.
- Considerando que Calypso Rum cuenta con salarios fijos, debido a la naturaleza del pago de vacaciones el cual al realizarse con base en el último salario antes de otorgarse vacaciones, es decir en el siguiente año (2019), se generan los costos de vacaciones para el año en que se causa la obligación (2018) como provisión por el valor que generaría si se tratara de un contrato a término fijo que finaliza antes de otorgarse dichas vacaciones; Los posibles desajustes causados (Diferencias por días hábiles, aumentos del salario base el siguiente año) deberán considerarse mano de obra directa del siguiente año (Operación de la empresa).

- Se realiza la contratación y cálculo de pago correspondientes por los reemplazos de vacaciones considerando que por medio de contrato por obra a labor se pactara una duración de 17 días (Miércoles a lunes, con el día martes como día de descanso obligatorio, coincidiendo con el otorgamiento de vacaciones de los 15 días hábiles, por lo que no se considera otorgar vacaciones que en su ejecución coinciden con días festivos).
- Se considerará que el aumento del subsidio de transporte será igual al aumento del salario mínimo proyectado, pues los aspectos que en él se negocian en las comisiones sobre el salario mínimo tienden principalmente a considerar el coste del transporte urbano, el cual para el presente proyecto no se considera pertinente proyectar además de estar desvinculado del IPC del sector transporte.

13.1.2.2. Proyección del incremento del SMMLV.

Debido a que el objetivo del presente proyecto no es crear herramientas econométricas que vinculen las múltiples variables a consideración en la negociación del SMMLV como IPC, productividad, finanzas públicas, empleo, competitividad entre otras, se partirá de la afirmación de que el principal factor para la determinación de los incrementos del SMMLV es el IPC, además de acuerdo a William Bruce Mac Master Rojas presidente de la ANDI y participante en la mesa de negociación del SMMLV, quien asegura “Que en los años donde existe concertación el SMMLV se sube entre 1,2%-1,5% por encima de la inflación, aunque generalmente se ubica entre 0,6-0,8% llegando incluso a años en los que es 0%” Memoria 7, 2016 Comisión permanente de concertación de política salariales y laborales; por lo tanto se procede a realizar el pronóstico de IPC para el año 2018, al resultado obtenido se le sumará 1% para proceder a la proyección de los costos de la plantilla en el horizonte de 5 años planteado por el proyecto.

Tabla 124*Proyección de IPC esperado*

Año	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Σ
IPC Total Esperado	7,67%	2%	3,17%	3,73%	2,44%	1,94%	3,66%	6,77%	5,75%	4%	
Peso Asignado	0,03	0,05	0,06	0,07	0,08	0,09	0,1	0,15	0,17	0,2	1
Aporte	0,2%	0,1%	0,2%	0,3%	0,2%	0,2%	0,4%	1,0%	1,0%	0,8%	4,3%
IPC Total Esperado											4,3%

Los datos de IPC corresponden a las estadísticas históricas del Banco de la Republica de Colombia, el peso asignado fue de libre asignación del equipo de trabajo; por lo tanto la tasa de crecimiento a utilizar para la proyección de los costos de personal es $5,3\% = 4,3\% + 1\%$, proyección que al resultar del promedio de los últimos 10 años donde se asigna mayor peso a los años más recientes, y no teniendo datos diferentes que den variabilidad que alteren el promedio ponderado de la proyección de los siguientes años arroja como resultado valores entre 5,14%-5,3% , por lo que se decide dar uniformidad tomando 5,3% como incremento anual esperado hasta el 2022.

Se procede a partir de las consideraciones anteriormente descritas al cálculo de los diferentes factores salariales y prestacionales a cargo del proyecto. (Ver anexo 1 Costo anual de plantilla)

Tabla 125*Consolidado costo total anual de la plantilla*

Año	Costo total de la plantilla
2018	116.446.059
2019	135.594.325
2020	142.780.824
2021	150.348.208
2022	158.316.663

- El costo del tiempo de espera en cocción y su respectiva carga laboral se asigna al cargo de auxiliar de cocina.
- El costo estimado por hora surge de promediar el costo total anual del cargo por 52 Semanas* 6 Días* 8 Horas tiempo estándar de trabajo real para Calypso Rum.
- Durante el año 2018 el cálculo se realizará a base de 48 semanas por la no operación del establecimiento en el mes de Enero.

Tabla 126

Tiempo mano de obra directa de arroz frito especial 2018

Producción requerida	1.440	Producción diaria	5
Rondas de cocción	Tiempo MAX unitario	T.E. Cocción	T.S Unitario
1 Diaria	26	17	9
Cocinero	Aux. Cocina	T.T. Cocinero	T.T. Aux. Cocina
5	4	25	37
Total minutos diario		25	37
Total horas anual		120	178
Costo estimado por hora		8.918	6.806
Costo previsto por proceso		1.070.219	1.208.795
Presupuesto total:			2.279.013

Tabla 127

Consolidado mano de obra directa de arroz frito especial

Año	Costo MOD
2018	2.279.013
2019	3.055.252
2020	3.217.180
2021	3.387.691
2022	4.035.949

Tabla 128*Tiempo mano de obra directa de griot Haitiano 2018*

Producción requerida	2.304	Producción diaria	8
Rondas de cocción	Tiempo MAX unitario	T.E. Cocción	T.S Unitario
1 Diaria	27	12	15
Cocinero	Aux. Cocina	T.T. Cocinero	T.T. Aux. Cocina
10	5	80	52
Total minutos diario		80	52
Total horas anual		384	250
Costo estimado por hora		8.918	6.806
Costo previsto por proceso		3.427.700	1.698.847
			5.123.547

Tabla 129*Consolidado mano de obra directa de griot Haitiano*

Año	Costo MOD
2018	5.123.547
2019	5.966.598
2020	7.008.103
2021	8.143.247
2022	8.574.839

Tabla 130*Tiempo mano de obra directa de arroz mamposteo 2018*

Producción requerida	1.152	Producción diaria	4
Rondas de cocción	Tiempo MAX unitario	T.E. Cocción	T.S Unitario
1 Diaria	16	4	12
Cocinero	Aux. Cocina	T.T. Cocinero	T.T. Aux. Cocina
8	4	32	20
Total minutos diario		32	20
Total horas anual		154	96
Costo estimado por hora		8.918	6.806
Costo previsto por proceso		1.369.880	653.403
Presupuesto total:			2.023.283

Tabla 131*Consolidado mano de obra directa de arroz mamposteo*

Año	Costo MOD
2018	2.023.283
2019	2.907.227
2020	3.061.310
2021	3.223.559
2022	4.037.761

Tabla 132*Tiempo mano de obra directa de ceviche de camarones 2018*

Producción requerida	864	Producción diaria	3
Rondas de cocción	Tiempo MAX unitario	T.E. Cocción	T.S Unitario
1 Diaria	14	0	14
Cocinero	Aux. Cocina	T.T. Cocinero	T.T. Aux. Cocina
8	6	24	18
Total minutos diario		24	18
Total horas anual		115	86
Costo estimado por hora		8.918	6.806
Costo previsto por proceso		1.027.410	588.062
Presupuesto total:			1.615.472

Tabla 133*Consolidado mano de obra directa de ceviche de camarones*

Año	Costo MOD
2018	1.615.472
2019	1.881.266
2020	2.641.298
2021	2.781.286
2022	2.928.695

Tabla 134*Tiempo mano de obra directa de crepes de queso y camarones 2018*

Producción requerida	1.152	Producción diaria	4
Rondas de cocción	Tiempo MAX unitario	T.E. Cocción	T.S Unitario
1 Diaria	20	7	13
Cocinero	Aux. Cocina	T.T. Cocinero	T.T. Aux. Cocina
8	5	32	27
Total minutos diario		32	27
Total horas anual		154	130
Costo estimado por hora		8.918	6.806
Costo previsto por proceso		1.369.880	882.093
Presupuesto total:			2.251.973

Tabla 135*Consolidado mano de obra directa de crepes de queso y camarones*

Año	Costo MOD
2018	2.251.973
2019	3.211.516
2020	3.381.726
2021	3.560.958
2022	3.749.688

Tabla 136*Tiempo mano de obra directa de hamburguesa caribeña 2018*

Producción requerida	2.880	Producción diaria	10
Rondas de cocción	Tiempo MAX unitario	T.E. Cocción	T.S Unitario
1 Diaria	28	14	14
Cocinero	Aux. Cocina	T.T. Cocinero	T.T. Aux. Cocina
7	5	70	64
Total minutos diario		70	64
Total horas anual		336	307
Costo estimado por hora		8.918	6.806
Costo previsto por proceso		2.996.613	2.090.888
Presupuesto total:			5.087.501

Tabla 137*Consolidado mano de obra directa de hamburguesa caribeña*

Año	Costo MOD
2018	5.087.501
2019	5.924.442
2020	7.366.938
2021	8.355.248
2022	8.798.076

Tabla 138*Tiempo mano de obra directa de hot dog caribeño 2018*

Producción requerida	1.152	Producción diaria	4
Rondas de cocción	Tiempo MAX unitario	T.E. Cocción	T.S Unitario
1 Diaria	18	5	13
Cocinero	Aux. Cocina	T.T. Cocinero	T.T. Aux. Cocina
7	5	28	25
Total minutos diario		28	25
Total horas anual		134	120
Costo estimado por hora		8.918	6.806
Costo previsto por proceso		1.198.645	816.753
Presupuesto total:			2.015.398

Tabla 139*Consolidado mano de obra directa de hot dog caribeño*

Año	Costo MOD
2018	2.015.398
2019	2.886.149
2020	3.039.115
2021	3.200.188
2022	3.369.798

Tabla 140*Tiempo mano de obra directa de piña colada 2018*

Producción requerida	Producción diaria
576	2
Cargo:	Barista
Tiempo unitario	6
Total minutos diario	12
Total horas anual	58
Costo estimado por hora	8.195
Costo previsto por proceso	472.051

Tabla 141*Consolidado mano de obra directa de piña colada*

Año	Costo MOD
2018	472.051
2019	549.645
2020	578.776
2021	914.176
2022	962.628

Tabla 142*Tiempo mano de obra directa de daiquiri 2018*

Producción requerida	Producción diaria
1.440	5
Cargo:	Barista
Tiempo unitario	6
Total minutos diario	30
Total horas anual	144
Costo estimado por hora	8.195
Costo previsto por proceso	1.180.128

Tabla 143*Consolidado mano de obra directa de daiquiri*

Año	Costo MOD
2.018	1.180.128
2.019	1.648.934

2.020	1.736.328
2.021	1.828.353
2.022	2.246.132

Tabla 144

Tiempo mano de obra directa de mojito Cubano 2018

Producción requerida	Producción diaria
3.168	11
Cargo:	Barista
Tiempo unitario	6
Total minutos diario	66
Total horas anual	317
Costo estimado por hora	8.195
Costo previsto por proceso	2.596.281

Tabla 145

Consolidado mano de obra directa de mojito Cubano

Año	Costo MOD
2018	2.596.281
2019	3.023.046
2020	3.472.655
2021	3.961.431
2022	4.171.387

Tabla 146

Tiempo mano de obra directa de rum punch 2018

Producción requerida	Producción diaria
864	3
Cargo:	Barista
Tiempo unitario	6
Total minutos diario	18
Total horas anual	86
Costo estimado por hora	8.195
Costo previsto por proceso	708.077

Tabla 147*Consolidado mano de obra directa de rum punch*

Año	Costo MOD
2018	708.077
2019	824.467
2020	1.157.552
2021	1.218.902
2022	1.283.504

Tabla 148*Tiempo mano de obra directa de batido tropical 2018*

Producción requerida	Producción diaria
1.152	4
Cargo:	Barista
Tiempo unitario	6
Total minutos diario	24
Total horas anual	115
Costo estimado por hora	8.195
Costo previsto por proceso	944.102

Tabla 149*Consolidado mano de obra directa de batido tropical*

Año	Costo MOD
2018	944.102
2019	1.099.289
2020	1.157.552
2021	1.218.902
2022	1.604.380

Tabla 150*Tiempo mano de obra directa de morir soñando 2018*

Producción requerida	Producción diaria
1.152	4
Cargo:	Barista

Tiempo unitario	6
Total minutos diario	24
Total horas anual	115
Costo estimado por hora	8.195
Costo previsto por proceso	944.102

Tabla 151

Consolidado mano de obra directa de morir soñando

Año	Costo MOD
2018	944.102
2019	1.099.289
2020	1.157.552
2021	1.218.902
2022	1.604.380

Tabla 152

Tiempo mano de obra directa de passion cooler 2018

Producción requerida	Producción diaria
864	3
Cargo:	Barista
Tiempo Unitario	6
Total Minutos Diario	18
Total Horas Anual	86
Costo estimado por hora	8.195
Costo previsto por proceso	708.077

Tabla 153

Consolidado mano de obra directa de morir soñando

Año	Costo MOD
2018	708.077
2019	824.467
2020	868.164
2021	1.218.902
2022	1.283.504

Tabla 154*Costo total de mano de obra directa*

Año	MOD
2018	27.949.005
2019	34.901.586
2020	39.844.246
2021	44.231.745
2022	48.650.720

13.1.2.3. Mano de obra aplicada a costos indirectos.**Tabla 154***Consolidado mano de obra indirecta*

Cargo	Descripción	Observación	Valor 2018	Valor 2019	Valor 2020	Valor 2021	Valor 2022
Aux. Cocina	Lavado y secado de utensilios	1,5 M/U	1.862.197	2.396.279	2.703.516	2.973.327	3.264.144
Aux. Cocina	Preparación zona de trabajo y pausas	15M/Día	490.052	570.543	600.781	632.623	666.152
Aux. Cocina	Limpieza cocina	20M/Día	653.403	760.723	801.042	843.497	888.202
Aux. Cocina	Tiempo improductivo	N/E	4.737.169	4.602.377	3.464.506	3.099.851	2.775.632
Cocinero	Limpieza de equipos	20 M/Día	856.175	997.179	1.050.030	1.105.681	1.164.282
Cocinero	Control de existencias	15/Día	642.131	747.884	787.522	829.261	873.212
Cocinero	Preparación zona de trabajo y pausas	15M/Día	642.131	747.884	787.522	829.261	873.212
Cocinero	Tiempo improductivo	N/E	5.950.416	5.534.345	4.515.128	3.814.600	3.259.991
Barman	Lavado y secado de utensilios	1 M/U	1.258.803	1.511.523	1.688.096	1.929.928	2.192.652
Barman	Limpieza de equipos	15M/Día	590.064	687.056	723.470	761.814	802.190
Barman	Preparación zona de trabajo y pausas	15M/Día	590.064	687.056	723.470	761.814	802.190
Barman	Limpieza barra	15M/Día	590.064	687.056	723.470	761.814	802.190
Barman	Tiempo improductivo	N/E	8.300.232	9.343.960	9.163.951	8.583.101	7.914.940
Presupuesto Total MOI			27.162.901	29.273.864	27.732.504	26.926.572	26.278.988

13.1.3. Presupuesto plan de compras.

13.1.3.1. Presupuesto plan anual de compras.

Tomando en consideración la proyección de ventas se procede a la construcción del plan anual de compras, realizado con base de precios a 18 de Junio de 2017 con un incremento de 4% meta de inflación del Banco de la República de Colombia para en el año 2017, del mismo modo se establece como meta de producción y gestión de inventarios que las mermas, desperdicios y averías alcanzarán un nivel máximo del 8%, por lo que se considera la necesidad de realizar 8% extra de compras en cada ingrediente, excedente que constituirá un costo indirecto.

Tabla 156

Plan de compras vegetales, frutas, legumbres, cereales y hortalizas año 2018

Ingrediente	Unidad de medida	Precio unitario	Cantidad	Costo Total	Proveedor
Arroz	Arroba	31.200	28,2	880.589	Central de abastos
Ají	Libra	4.800	6,9	33.175	Central de abastos
Ajo	Libra	6.760	135,4	915.034	Central de abastos
Arvejas	Libra	1.664	172,8	287.539	Central de abastos
Banano	Libra	800	201,6	161.232	Central de abastos
Cebolla	Libra	884	411,8	364.067	Central de abastos
Cebolla Larga	Libra	1.508	224,6	338.757	Central de abastos
Champiñones	Libra	6.656	46,1	306.708	Éxito
Cilantro	Libra	2.600	6,3	16.474	Central de abastos
Frijol bola roja	Libra	6.000	184,3	1.105.876	Central de abastos
Harina de trigo	Libra	780	184,3	143.770	Central de abastos
Hierbabuena	50 Gr	1.872	506,9	948.879	Éxito
Lechuga	Libra	499	115,2	57.508	Central de abastos
Limón Tahití	Libra	603	218,9	132.028	Central de abastos
Mandarina	Libra	624	576,0	359.424	Central de abastos
Naranja	Libra	499	835,2	416.932	Central de abastos
Orégano	250 Gr	13.520	3,5	46.725	Makro
Paprika	450 Gr	12.480	12,8	159.744	Makro
Perejil	Libra	4.992	23	115.016	Makro

Pimentón					
amarillo	Libra	2.444	23	56.310	Éxito
Pimentón rojo	Libra	1.144	115,2	131.789	Central de abastos
Pimentón					
Verde	Libra	2.444	23	56.310	Éxito
Pimienta negra	Libra	15.600	13,8	215.654	Makro
Piña	Libra	499	771,8	385.303	Central de abastos
Plátano verde	Libra	780	460,8	359.424	Central de abastos
Tomillo	40 Gr	1.560	115,2	179.712	Makro
Zanahoria	Libra	1.560	92,2	143.770	Makro
Total				8.317.746	

Tabla 157

Plan de compras productos procesados e industriales año 2018

Ingrediente	Unidad de medida	Precio unitario	Cantidad	Costo total	Proveedor
Aceite de oliva	Litro	20.900	34,6	722.298	Makro
Aceite vegetal	Galón	75.001	68,2	5.112.044	Central de abastos
Agua	Botellón	2.600	21,9	56.948	Agua oxígeno
Azúcar	Libra	1.716	198,1	340.015	Central de abastos
Crema de coco	595 ml	17.888	43,6	779.255	Jumbo
Esencia vainilla	Litro	6.001	3,5	20.739	Makro
Hielo	7 kg-40 gr	4.576	153,1	700.363	Makro
Leche condensada	Caneca	36.608	8,1	295.207	Makro
Pan hamburguesa	Docena	4.368	240	1.048.320	Makro
Pan tipo hot dog	Docena	4.316	96	414.336	Makro
Papas precocidas	2500 gr	12.475	96,8	1.207.181	Makro
Pulpa de limón	Libra	1.800	501,1	902.136	Fruitcol
Pulpa de mango	Libra	1.800	103,7	186.649	Fruitcol
Pulpa de maracuyá	Libra	1.800	51,8	93.324	Fruitcol
Pulpa de piña	Libra	1.800	328,3	591.055	Fruitcol
Ron añejo	Litro	35.682	25,9	924.871	Makro
Ron blanco	1750 ML	80.650	222,2	17.918.126	Makro
Sal	Kilo	603	18,1	10.944	Central de abastos
Salchicha tipo					
americana	8 U	12.800	144	1.843.186	Makro
Salsa bechamel	900 Gr	25.896	12,8	331.469	Makro
Salsa de ají					
picante	1050 Gr	8.500	3,3	27.977	Makro

Salsa de soya	3200 Gr	18.500	18	332.995	Makro
Salsa de tomate	4000 Gr	19.300	10,4	200.102	Makro
Salsa inglesa	4000 Gr	20.400	3,6	73.440	Makro
Salsa mostaza	2000 Gr	10.700	13,2	141.754	Makro
Soda	1,5 L	2.288	190,1	434.903	Postobón
Vinagre de fruta	Litro	3.952	14,4	56.909	Makro
Total				34.766.547	

Tabla 158

Plan de compras productos lácteos y cárnicos año 2018

Ingrediente	Unidad de medida	Precio Unitario	Cantidad	Costo total	Proveedor
Camarón	Kilo	31.200	241,9	7.547.904	Central de abastos
Carne de cerdo	Libra	6.500	1.152	7.488.000	Central de abastos
Carne de res molida	Libra	5.950	864	5.140.662	Central de abastos
Huevo	Unidad	300	3.744	1.121.403	Central de abastos
Jamón	2500 Gr	35.495	17,3	613.357	Makro
Leche	Litro	1.716	103,7	177.915	Éxito
Lonchas de queso	Bloque	31.824	92,2	2.932.900	Makro
Mantequilla	Caja	65.884	0,8	50.599	Makro
Pollo	Libra	4.160	86,4	359.424	Central de abastos
Tocineta de cerdo	Kilo	31.700	67,7	2.145.455	Makro
Yogurt	Garrafa	22.360	8,6	193.190	Makro
Total				27.770.809	

Tabla 159

Consolidado compras de materia prima 2018

Descripción	Valor
Vegetales, frutas, legumbres, cereales y hortalizas	8.317.746
Productos procesados e industriales	34.766.547
Lácteos y cárnicos	27.770.809
Total materias primas directas	70.855.103
8% Materia prima indirecta	5.668.408
Total	76.523.511

13.1.3.1.1. Proyección de inflación para cálculo del incremento de los costos hasta el 2022.

Tabla 160

Calculo IPC de alimentos esperado

Año	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Σ
IPC alimentos	7,67%	2%	4,09%	5,27%	2,52%	0,86%	4,69%	10,85%	7,22%	4%	
Peso asignado	0,03	0,05	0,06	0,07	0,08	0,09	0,1	0,15	0,17	0,2	1
Aporte	0,2%	0,1%	0,2%	0,4%	0,2%	0,1%	0,5%	1,6%	1,2%	0,8%	5,3%
IPC alimentos esperado											5,3%

Se calcula un IPC de alimentos para el año 2018-2019 de 5,3%, proyección que al resultar del promedio de los últimos 10 años, donde se asigna mayor peso a los años más recientes, y no teniendo datos que den variabilidad y alteren el promedio ponderado de la proyección de los siguientes años, arroja como resultado valores entre 5,2% y 5,3%, por lo que se decide dar uniformidad tomando 5,3% como inflación anual de alimentos esperada hasta el 2022, factor considerado en el cálculo de aumento anual de los costes de materia prima e insumos.

13.1.3.2. Plan de Compras 2019, 2020, 2021, 2022.

Tabla 161

Consolidado compras de materia prima 2019-2022

Año	2019	2020	2021	2022
Descripción	Valor			
Vegetales, frutas, legumbres, cereales y hortalizas	10.413.229	11.543.211	12.705.073	14.497.545
Productos procesados e industriales	43.014.125	48.384.642	54.745.403	60.320.828
Lácteos y cárnicos	34.109.299	39.480.020	43.619.377	47.359.689
Total materias primas directas	87.536.654	99.407.873	111.069.854	122.178.062
8% Materia prima indirecta	7.002.932	7.952.630	8.885.588	9.774.245
Total	94.539.586	107.360.503	119.955.442	131.952.307

Tabla 162*Consolidado plan de compras vegetales, frutas, legumbres, cereales y hortalizas año 2019-2022*

Ingrediente	Unidad de medida	2019		2020		2021		2022	
		Cantidad	Costo total calculado	Cantidad	Costo total calculado	Cantidad	Costo total calculado	Cantidad	Costo total calculado
Arroz	Arroba	37,4	1.230.039	37,4	1.295.231	37,4	1.363.878	44,3	1.699.460
Aji	Libra	9,4	47.305	9,4	49.812	9,4	52.452	11,2	66.279
Ajo	Libra	149,8	1.066.034	168,5	1.262.850	181	1.428.283	184,1	1.529.913
Arvejas	Libra	224,6	393.612	224,6	414.474	224,6	436.441	262,1	536.168
Banano	Libra	218,4	183.925	218,4	193.673	249,6	233.072	280,8	276.102
Cebolla	Libra	452,4	421.117	508,6	498.484	555,4	573.208	555,4	603.588
Cebolla Larga	Libra	262,1	416.163	280,8	469.521	299,5	527.366	318,2	590.024
Champiñones	Libra	62,4	437.347	62,4	460.527	62,4	484.934	62,4	510.636
Cilantro	Libra	8,1	22.209	8,7	25.185	8,7	26.520	10	31.915
Frijol Bola Roja	Libra	249,6	1.576.910	249,6	1.660.486	249,6	1.748.492	299,5	2.209.394
Harina de Trigo	Libra	249,6	205.006	249,6	215.872	249,6	227.313	249,6	239.361
Hierbabuena	50 Gr	549,1	1.082.434	599	1.243.422	649	1.418.433	649	1.493.610
Lechuga	Libra	124,8	65.602	137,3	75.987	149,8	87.288	149,8	91.914
Limón Tahiti	Libra	243,4	154.575	262,1	175.288	280,8	197.762	287	212.871
Mandarina	Libra	624	410.013	624	431.744	624	454.626	780	598.402
Naranja	Libra	904,8	475.615	964,1	533.635	992,2	578.284	1.148,2	704.678
Orégano	250 Gr	3,7	53.302	5	74.836	5	78.802	5	82.978
Paprika	450 Gr	13,9	182.228	15,3	211.075	16,6	242.467	16,6	255.318
Perejil	Libra	25	131.204	27,5	151.974	30	174.576	30	183.829
Pimentón Amarillo	Libra	31,2	80.294	31,2	84.550	31,2	89.031	37,4	112.499
Pimentón Rojo	Libra	137,3	165.372	146,6	186.010	156	208.370	162,2	228.190
Pimentón Verde	Libra	31,2	80.294	31,2	84.550	31,2	89.031	37,4	112.499
Pimienta negra	Libra	16,2	266.508	17,5	302.221	18,7	340.970	18,7	359.041
Piña	Libra	848,6	446.094	898,6	497.369	967,2	563.736	1.029,6	631.912
Plátano Verde	Libra	499,2	410.013	561,6	485.712	624	568.283	624	598.402
Tomillo	40 Gr	124,8	205.006	140,4	242.856	156	284.141	156	299.201
Zanahoria	Libra	124,8	205.006	124,8	215.872	124,8	227.313	124,8	239.361
Total			10.413.229		11.543.211		12.705.074		14.497.545

Tabla 163*Plan de compras productos procesados e industriales año 2019-2022*

Ingrediente	Unidad de medida	2019		2020		2021		2022	
		Cantidad	Costo total calculado	Cantidad	Costo total calculado	Cantidad	Costo total calculado	Cantidad	Costo total calculado
Aceite de Oliva	Litro	46,8	1.029.952	46,8	1.084.540	46,8	1.142.021	56,2	1.443.057
Aceite Vegetal	Galón	81,1	6.406.507	85,3	7.092.003	89,4	7.832.166	92,6	8.534.966
Agua	Botellón	24,1	65.863	25,4	73.141	28,2	85.492	31	98.946
Azúcar	Libra	224	404.785	242,7	461.858	260,2	521.342	269,6	568.721
Crema de Coco	595 MI	47,2	888.936	47,2	936.049	70,8	1.478.490	70,8	1.556.850
Esencia de Vainilla	Litro	3,7	23.658	3,7	24.912	3,7	26.232	4,7	34.528
Hielo	7 Kg-40 Gr	165,8	798.939	180,1	913.652	199,7	1.066.856	203,2	1.143.460
Leche Condensada	Caneca	8,7	336.757	8,7	354.605	9,4	400.071	11,2	505.530
Pan Hamburguesa	Docena	260	1.195.871	286	1.385.177	312	1.591.191	312	1.675.524
Pan Tipo Hot Dog	Docena	130	590.817	130	622.131	130	655.103	130	689.824
Papas Precocidas	2500 Gr	112,3	1.475.455	119,8	1.657.231	127,3	1.854.131	127,3	1.952.400
Pulpa de Limón	Libra	580,3	1.100.085	658,3	1.314.087	677	1.423.082	714,5	1.581.372
Pulpa de Mango	Libra	112,3	212.920	112,3	224.204	149,8	314.783	149,8	331.467
Pulpa de Maracuyá	Libra	56,2	106.460	56,2	112.102	74,9	157.392	74,9	165.733
Pulpa de Piña	Libra	355,7	674.246	386,9	772.260	499,2	1.049.277	499,2	1.104.889
Ron Añejo	Litro	28,1	1.055.047	37,4	1.481.286	37,4	1.559.794	37,4	1.642.463
Ron Blanco	1750 ML	259,4	22.029.888	278,1	24.871.516	299,5	28.204.299	318,2	31.555.322
Sal	Kilo	21,2	13.476	23,1	15.442	24,3	17.139	24,6	18.279
Salchicha Tipo Americana	8 U	195	2.628.268	195	2.767.567	195	2.914.248	195	3.068.703
Salsa Bechamel	900 Gr	17,3	472.654	17,3	497.704	17,3	524.083	17,3	551.859
Salsa de Ají Picante	1050 Gr	3,6	31.915	4,8	44.808	4,8	47.183	4,8	49.684
Salsa de Soya	3200 Gr	22,4	436.844	22,9	469.996	23,4	505.436	26,3	598.752
Salsa de Tomate	4000 Gr	11,2	228.267	12,8	273.749	13,7	309.350	13,7	325.745
Salsa Inglesa	4000 MI	3,9	83.777	4,3	97.039	4,7	111.471	4,7	117.379
Salsa Mostaza	2000 Gr	14,4	161.705	16,2	192.486	17,5	218.279	17,5	229.848
Soda	1,5 L	205,9	496.116	224,6	569.902	243,4	650.115	243,4	684.571
Vinagre de Frutas	Litro	15,6	64.919	17,2	75.195	18,7	86.379	18,7	90.957
Total			43.014.126		48.384.642		54.745.403		60.320.828

Tabla 164*Plan de compras productos lácteos y cárnicos año 2019-2022*

Ingrediente	Unidad de medida	2019		2020		2021		2022	
		Cantidad	Costo total calculado	Cantidad	Costo total calculado	Cantidad	Costo total calculado	Cantidad	Costo total calculado
Camarón	Kilo	290,2	9.532.801	337	11.657.078	337	12.274.903	346,3	13.284.513
Carne cerdo	Libra	1.248	8.541.936	1.404	10.118.991	1.560	11.839.219	1.560	12.466.698
Carne Res	Libra	936	5.864.210	1.029,6	6.792.514	1.123,2	7.802.746	1.123,2	8.216.292
Huevo	Unidad	4.836	1.525.248	4.914	1.631.991	4.992	1.745.764	5.148	1.895.736
Jamón	2500 Gr	22,5	839.624	22,5	884.125	22,5	930.983	26,2	1.143.713
Leche	Litro	131	236.782	131	249.332	131	262.547	140,4	296.209
Queso	Bloque	112,3	3.763.919	117,3	4.139.558	122,3	4.544.442	122,3	4.785.297
Mantequilla	Caja	1	72.151	1	75.975	1	80.002	1	84.242
Pollo	Libra	112,3	492.016	112,3	518.092	112,3	545.551	131	670.210
Tocineta	Kilo	90,5	3.020.231	90,5	3.180.303	90,5	3.348.859	107,6	4.195.139
Yogurt	Garrafa	9,4	220.382	9,4	232.062	9,4	244.361	11,7	321.641
Total			34.109.299		39.480.020		43.619.377		47.359.689

13.1.4. Costos de producción.**13.1.4.1. Costos indirectos.***13.1.4.1.1. Consideraciones en el cálculo de los costos indirectos.*

- La depreciación del año 2018 se realiza en base a 12 meses.
- Los activos fijos determinados como equipos de computación, comunicación y herramientas de cocina se deprecian a 5 años con método de depreciación lineal.
- Los activos fijos determinados como maquinaria, muebles y enseres se deprecian a 10 años con método de depreciación lineal.
- Se considera que anualmente debe reponerse el 50% de la vajilla y cristalería.
- Se realizan amortizaciones de gastos pagados por anticipado por el valor de las adecuaciones y gastos de instalación, con una distribución lineal a 5 Años.
- Se realizan los ajustes por inflación anual con base en la proyección de 4,3%.

Tabla 165*Consolidados costos indirectos*

Descripción	2018	2019	2020	2021	2022
Desperdicios-mermas	5.668.408	7.002.932	7.952.630	8.885.588	9.774.245
MOI	27.162.901	29.273.864	27.732.504	26.926.572	26.278.988
Alquiler	24.000.000	25.032.000	26.108.376	27.231.036	28.401.971
Servicios públicos	14.400.000	15.019.200	15.665.026	16.338.622	17.041.182
Reparaciones y mantenimiento	1.000.000	1.043.000	1.087.849	1.134.627	1.183.415
Dotación	400.000	417.200	435.140	453.851	473.366
Vajilla y cristalería	927.050	966.913	1.008.490	1.051.856	1.097.085
Amortizaciones	1.424.380	1.424.380	1.424.380	1.424.380	1.424.380
Depreciación	3.884.438	3.884.438	3.884.438	3.884.438	3.884.438
Total costos indirectos	78.869.195	84.065.947	85.300.852	87.332.990	89.561.093

El método de prorrateo para la aplicación de los costos indirectos se realizara a través de la distribución uniforme entre el total de las unidades producidas.

Tabla 166*Distribución de costos indirectos*

Año	CI	Unidades totales	Tasa aplicación
2018	78.869.195	20.160	3.912
2019	84.065.947	23.400	3.593
2020	85.300.852	24.960	3.418
2021	87.332.990	26.520	3.293
2022	89.561.093	28.080	3.189

13.1.4.2. Determinación costo unitario y por línea de producto.

Se procede a la elaboración de las respectivas hojas de costos para cada uno de los productos a ofertar por Calypso Rum para el año 2018, se menciona los aportes por cada componente del costo en materia prima, mano de obra y la tasa de aporte por unidad producida para los costos indirectos, costo unitario promedio al final del año, y el consolidado para los posteriores años.

Tabla 167*Hoja de costos de arroz frito especial año 2018*

Cantidad		1.440		Arroz frito especial				Precio		15.278	
Costos materiales directos					Costo mano de obra directa				Costos indirectos		
Ref	Unidad de medida	Cant	Vr. Unit	Valor	Ref	Horas	Vr. Unit	Valor	Cantidad	Tasa	Valor
Arroz	Arroba	14,4	31.200	449.280	Cocinero	120	8.918	1.070.219	1.440	3.912	5.633.514
Camarón	Kilo	43,2	31.200	1.347.840	Aux. Cocina	178	6.806	1.208.795			
Jamón	2500 Gr	17,28	35.495	613.357					Participación		42,0%
Huevo	Unidad	720	300	215.654	Costo	2.279.013	Participación	17,0%			
Ajo	Libra	14,4	6.760	97.344							
Aceite vegetal	Galón	14,4	75.001	1.080.009							
Pollo	Libra	86,4	4.160	359.424							
Tocineta de cerdo	Kilo	21,6	31.700	684.720							
Salsa de soya	3200 Gr	13,5	18.500	249.746							
Arvejas	Libra	172,8	1.664	287.539							
Cebolla larga	Libra	86,4	1.508	130.291							
Sal	Kilo	1,44	603	869							
Costo		5.516.074	Participación	41,1%							
									Margen de rentabilidad		39,0%
									Costo unitario:		9.325

Tabla 168*Consolidado costos de arroz frito especial*

Descripción	2018	2019	2020	2021	2022
Unidades Vendidas	1.440	1.872	1.872	1.872	2.184
Precio Unitario	15.278	16.088	16.940	17.838	18.783
Ventas Totales	22.000.000	30.115.800	31.711.937	33.392.670	41.022.895
Costo de Ventas	13.428.601	17.331.481	17.565.898	17.924.937	21.287.508
Costo Unitario	9.325	9.258	9.383	9.575	9.747
Margen de					
Rentabilidad	39,0%	42,5%	44,6%	46,3%	48,1%

Tabla 169*Hoja de costos de griot haitiano año 2018*

Cantidad		2.304			Griot Haitiano				Precio 16.667		
Costos materiales directos					Costo mano de obra directa				Costos indirectos		
Ref	Unidad de medida	Cant	Vr. Unit	Valor	Ref	Horas	Vr. Unit	Valor	Cantidad	Tasa	Valor
Carne de cerdo	Libra	1.152	6.500	7.488.000	Cocinero	384	8.918	3.424.700	2.304	3.912	9.013.622
Cebolla	Libra	276,5	884	244.408	Aux. Cocina	250	6.806	1.698.847			
Cebolla larga	Libra	138,2	1.508	208.466					Participación		38,7%
Pulpa de limón	Libra	69,1	1.800	124.433	Costo	5.123.547	Participación	22,0%			
Naranja	Libra	69,1	499	34.505							
Agua	Botellón	1,8	2.600	4.729					Costo IND:		9.013.622
Tomillo	40 Gr	115,2	1.560	179.712					Costo MPD:		9.180.800
Sal	Kilo	4,6	603	2.780					COSTO MOD:		5.123.547
Ajo	Libra	46,1	6.760	311.501							
Pimienta negra	Libra	9,2	15.600	143.770					Costo total:		23.317.969
Pimentón rojo	Libra	69,1	1.144	79.073							
Plátano verde	Libra	460,8	780	359.424							
									Margen de rentabilidad		39,3%
Costo		9.180.800	Participación	39,4%					Costo unitario:		10.121

Tabla 170*Consolidado costos de griot Haitiano*

Descripción	2.018	2.019	2.020	2.021	2.022
Unidades vendidas	2.304	2.496	2.808	3.120	3.120
Precio unitario	16.667	17.550	18.480	19.460	20.491
Ventas totales	38.400.000	43.804.800	51.892.261	60.713.946	63.931.785
Costo de ventas	23.317.969	25.406.630	29.011.023	32.933.409	33.811.096
Costo unitario	10.121	10.179	10.332	10.556	10.837
Margen de rentabilidad	39,3%	42,0%	44,1%	45,8%	47,1%

Tabla 171*Hoja de costos de arroz mamposteo año 2018*

Cantidad		1.152			Arroz mamposteo				Precio		14.815		
Costos materiales directos					Costo mano de obra directa				Costos indirectos				
Ref	Unidad de medida	Cant	Vr. Unit	Valor	Ref	Horas	Vr. Unit	Valor	Cantidad	Tasa	valor		
Arroz	Arroba	13,8	31.200	431.309	Cocinero-Chef	154	8.918	1.369.880	1.152	3.912	4.506.811		
Frijol bola roja	Libra	184,3	6.000	1.105.876	Aux. Cocina	96	6.806	653.403					
Aceite de oliva	Litro	34,6	20.900	722.298					Participación		43,2%		
Aji	Libra	6,9	4.800	33.175	Costo	2.023.283	Participación	19,4%					
Tocineta de cerdo	Kilo	46,1	31.700	1.460.736					Costo IND:		4.506.811		
Pimentón verde	Libra	23,0	2.444	56.310					Costo MPD:		3.904.352		
Pimentón rojo	Libra	23,0	1.144	26.358					COSTO MOD:		2.023.283		
Pimentón amarillo	Libra	23,0	2.444	56.310									
Cilantro	Libra	4,6	2.600	11.981					Costo total:		10.434.445		
										Margen de rentabilidad		38,9%	
Costo		3.904.352	Participación	37,4%					Costo unitario:		9.058		

Tabla 172*Consolidado costos de arroz mamposteo*

Descripción	2018	2019	2020	2021	2022
Unidades vendidas	1.152	1.560	1.560	1.560	1.872
Precio unitario	14.815	15.600	16.427	17.297	18.214
Ventas totales	17.066.667	24.336.000	25.625.808	26.983.976	34.096.952
Costo de ventas	10.434.445	14.078.984	14.255.044	14.533.934	17.808.880
Costo unitario	9.058	9.025	9.138	9.317	9.513
Margen de rentabilidad	38,9%	42,1%	44,4%	46,1%	47,8%

Tabla 173*Hoja de costos de ceviche de camarones año 2018*

Cantidad		864			Ceviche de camarones				Precio 17.593		
Costos materiales directos					Costo mano de obra directa				Costos indirectos		
Ref	Unidad de Medida	Cant	Vr. Unit	Valor	Ref	Horas	Vr. Unit	Valor	Cantidad	Tasa	valor
Camarón	Kilo	129,6	31.200	4.043.520	Cocinero-Chef	115	8.918	1.027.410	864	3.912	3.380.108
Ajo	Libra	17,28	6.760	116.813	Aux. Cocina	86	6.806	588.062			
Orégano	250 Gr	3,456	13.520	46.725					Participación		35,8%
Cilantro	Libra	1,728	2.600	4.493	Costo	1.615.472	Participación	17,1%			
Pulpa de limón	Libra	77,76	1.800	139.987							
Agua	Botellón	0,91	2.600	2.365							
Cebolla	Libra	25,92	884	22.913							
Sal	Kilo	1,728	603	1.042							
Salsa de ají picante	1050 Gr	3,29	8.500	27.977							
Salsa mostaza	2000 Gr	1,728	10.700	18.490							
Salsa de tomate	4000 Gr	1,728	19.300	33.350							
									Margen de Rentabilidad		37,8%
Costo		4.457.674	Participación	47,2%	Costo unitario: 10.941						

Tabla 174*Consolidado costos de ceviche de camarones*

Descripción	2018	2019	2020	2021	2022
Unidades vendidas	864	936	1.248	1.248	1.248
Precio unitario	17.593	18.525	19.507	20.541	21.629
Ventas totales	15.200.000	17.339.400	24.344.518	25.634.777	26.993.420
Costo de ventas	9.453.255	10.328.996	14.045.810	14.408.935	14.825.496
Costo unitario	10.941	11.035	11.255	11.546	11.879
Margen de rentabilidad	37,8%	40,4%	42,3%	43,8%	45,1%

Tabla 175*Hoja de costos de crepes de queso y camarones año 2018*

Cantidad		1.152			Crepes de queso y camarones				Precio 13.889		
Costos materiales directos					Costo mano de obra directa				Costos indirectos		
Ref	Unidad de Medida	Cant	Vr. Unit	Valor	Ref	Horas	Vr. Unit	Valor	Cantidad	Tasa	valor
Harina de trigo	Libra	184,3	780	143.770	Cocinero-Chef	154	8.918	1.369.880	1.152	3.912	4.506.811
Huevo	Unidad	2304	300	690.094	Aux. Cocina	130	6.806	882.093			
Leche	Litro	69,12	1.716	118.610					Participación		39,7%
Mantequilla	Caja	0,768	65.884	50.599	Costo	2.251.973	Participación	19,8%			
Sal	Kilo	4,608	603	2.780							
Camarones	Kilo	69,12	31.200	2.156.544					Costo IND:	4.506.811	
Zanahoria	Libra	92,16	1.560	143.770					Costo MPD:	4.602.808	
Champiñones	Libra	46,08	6.656	306.708					COSTO MOD:	2.251.973	
Pimienta negra	Libra	4,608	15.600	71.885							
Salsa bechamel	900 Gr	12,8	25.896	331.469					Costo total:	11.361.592	
Lonchas de queso	Bloque	18,432	31824	586.580							
									Margen de rentabilidad	29,0%	
Costo	4.602.808		Participación	40,5%						Costo unitario:	9.862

Tabla 176*Consolidado costos de crepes de queso y camarones*

Descripción	2018	2019	2020	2021	2022
Unidades vendidas	1.152	1.560	1.560	1.560	1.560
Precio unitario	13.889	14.625	15.400	16.216	17.076
Ventas totales	16.000.000	22.815.000	24.024.195	25.297.477	26.638.244
Costo de ventas	11.361.592	15.379.228	15.624.201	15.975.656	16.388.474
Costo unitario	9.862	9.858	10.016	10.241	10.505
Margen de rentabilidad	29,0%	32,6%	35,0%	36,8%	38,5%

Tabla 177*Hoja de costos de hamburguesa caribeña año 2018*

Cantidad		2.880		Hamburguesa canbeña				Precio		14.815	
Costos materiales directos				Costo mano de obra directa				Costos indirectos			
Ref	Unidad de medida	Cant	Vr. Unit	Valor	Ref	Horas	Vr. Unit	Valor	Cantidad	Tasa	valor
Carne de res	Libra		5.950	5.140.662							
molida		864,0			Cocinero-Chef	336	8.918	2.996.613	2.880	3.912	11.267.028
Cebolla	Libra	86,4	884	76.378	Aux. Cocina	307	6.806	2.090.888			
Ajo	Libra	57,6	6.760	389.376					Participación		38,1%
Perejil	Libra	23,04	4.992	115.016	Costo	5.087.501	Participación	17,2%			
Salsa mostaza	2000 Gr	11,52	10.700	123.264							
Huevo	Unidad	720,00	300	215.654					Costo IND:		11.267.028
Sal	Kilo	5,76	603	3.474					Costo MPD:		13.197.944
Aceite vegetal	Galón	38,4	75.001	2.880.025					COSTO MOD:		5.087.501
Piña	Libra	460,8	499	230.031							
Salsa de tomate	4000 Gr	8,64	19.300	166.752					Costo total:		29.552.473
Azúcar	Libra	28,8	1.716	49.421							
Salsa de soya	3200 Gr	4,5	18.500	83.249							
Salsa inglesa	4000 Ml	3,6	20.400	73.440							
Paprika	450 Gr	12,8	12.480	159.744							
Vinagre de frutas	Litro	14,4	3.952	56.909							
Lechuga	Libra	115,2	499	57.508							
Pan hamburguesa	Docena	240	4.368	1.048.320							
Lonchas de queso	Bloque	46,08	31.824	1.466.450							
Papas precocidas	2500 Gr	69,12	12.475	862.272							
										Margen de rentabilidad	30,7%
Costo		13.197.944	Participación	44,7%							
										Costo unitario:	10.261

Tabla 178*Consolidado costos de hamburguesa caribeña*

Descripción	2018	2019	2020	2021	2022
Unidades vendidas	2.880	3.120	3.432	3.744	3.744
Precio unitario	14.815	15.600	16.427	17.297	18.214
Ventas totales	42.666.667	48.672.000	56.376.778	64.761.542	68.193.904
Costo de ventas	29.552.473	32.188.790	36.534.654	40.717.093	41.833.758
Costo unitario	10.261	10.317	10.645	10.875	11.174
Margen de rentabilidad	30,7%	33,9%	35,2%	37,1%	38,7%

Tabla 179*Hoja de costos de hot dog caribeño año 2018*

Cantidad		1.152			Hot dog caribeño				Precio 13.889			
Costos materiales directos					Costo mano de obra directa				Costos indirectos			
Ref	Unidad de medida	Cant	Vr. Unit	Valor	Ref	Horas	Vr. Unit	Valor	Cantidad	Tasa	valor	
Pan tipo hot dog	Docena	96,0	4.316	414.336	Cocinero	134	8.918	1.198.645	1.152	3.912	4.506.811	
Salchicha tipo americana	8 U	144	12.800	1.843.186	Aux. Cocina	120	6.806	816.753				
Pimentón rojo	Libra	23,04	1.144	26.358					Participación		40,1%	
Cebolla	Libra	23,04	884	20.367	Costo	2.015.398	Participación	18,0%				
Piña	Libra	46,08	499	23.003					Costo IND:		4.506.811	
Lonchas de queso	Bloque	27,65	31.824	879.870					Costo MPD:		4.704.039	
Aceite vegetal	Galón	15,36	75.001	1.152.010					COSTO MOD:		2.015.398	
Papas precocidas	2500 Gr	27,648	12.475	344.909								
									Costo total:		11.226.248	
									Margen de rentabilidad		29,8%	
Costo		4.704.039	Participación	41,9%	Costo unitario:							9.745

Tabla 180*Consolidado costos de hot dog caribeño*

Descripción	2018	2019	2020	2021	2022
Unidades vendidas	1.152	1.560	1.560	1.560	1.560
Precio unitario	13.889	14.625	15.400	16.216	17.076
Ventas totales	16.000.000	22.815.000	24.024.195	25.297.477	26.638.244
Costo de ventas	11.226.248	15.198.211	15.433.590	15.774.942	16.177.123
Costo unitario	9.745	9.742	9.893	10.112	10.370
Margen de rentabilidad	29,8%	33,4%	35,8%	37,6%	39,3%

Tabla 181*Hoja de costos de piña colada año 2018*

Cantidad 576					Piña colada				Precio 13.426		
Costos materiales directos					Costo mano de obra directa				Costos Indirectos		
Ref	Unidad de medida	Cant	Vr. Unit	Valor	Ref	Horas	Vr. Unit	Valor	Cantidad	Tasa	valor
Crema de coco	595 ML	43,6	17.888	779.255	Barista	58	8.195	472.051	576	3.912	2.253.406
Ron blanco	1750 ML	24,69	80.650	1.990.903							
Pulpa de piña	Libra	138,24	1.800	248.865	Costo	472.051	Participación	8,1%	Participación		38,6%
Piña	Libra	34,56	499	17.252							
Agua	Botellón	1,82	2.600	4.729							
Leche condensada	Caneca	1,15	36.608	42.172							
Hielo	7 Kg-40 Gr	6,58	4.576	30.123							
									Costo IND: 2.253.406		
									Costo MPD: 3.113.301		
									COSTO MOD: 472.051		
									Costo total: 5.838.757		
									Margen de rentabilidad 24,5%		
Costo 3.113.301 Participación 53,3%									Costo unitario: 10.137		

Tabla 182*Consolidado costos de piña colada*

Descripción	2018	2019	2020	2021	2022
Unidades vendidas	576	624	624	936	936
Precio unitario	13.426	14.138	14.887	15.676	16.507
Ventas totales	7.733.333	8.821.800	9.289.355	14.672.537	15.450.181
Costo de ventas	5.838.757	6.342.901	6.451.024	9.903.416	10.167.962
Costo unitario	10.137	10.165	10.338	10.581	10.863
Margen de rentabilidad	24,5%	28,1%	30,6%	32,5%	34,2%

Tabla 183*Hoja de costos de daiquiri año 2018*

Cantidad		1.440			Daiquiri				Precio 12.963		
Costos materiales directos					Costo mano de obra directa				Costos Indirectos		
Ref	Unidad de Medida	Cant	Vr. Unit	Valor	Ref	Horas	Vr. Unit	Valor	Cantidad	Tasa	valor
Ron blanco	1750 ML	86,4	80.650	6.968.160	Barista	144	8.195	1.180.128	1.440	3.912	5.633.514
Pulpa de limón	Libra	172,80	1.800	311.081							
Agua	Botellón	1,52	2.600	3.941	Costo	1.180.128	Participación	8,3%	Participación		39,7%
Azúcar	Libra	43,2	1.716	74.131							
Limón Tahiti	Libra	28,80	603	17.372							
									Costo IND:		5.633.514
									Costo MPD:		7.374.686
									COSTO MOD:		1.180.128
									Costo total:		14.188.328
									Margen de rentabilidad		24,0%
Costo		7.374.686	Participación	52,0%							
									Costo unitario:		9.853

Tabla 184*Consolidado costos de daiquiri*

Descripción	2018	2019	2020	2021	2022
Unidades vendidas	1.440	1.872	1.872	1.872	2.184
Precio unitario	12.963	13.650	14.373	15.135	15.937
Ventas totales	18.666.667	25.552.800	26.907.098	28.333.175	34.807.305
Costo de ventas	14.188.328	18.469.417	18.764.145	19.186.692	22.963.402
Costo unitario	9.853	9.866	10.024	10.249	10.514
Margen de rentabilidad	24,0%	27,7%	30,3%	32,3%	34,0%

Tabla 185*Hoja de costos de mojito Cubano año 2018*

Cantidad		3.168	Mojito Cubano		Precio	10.185
Costos materiales directos			Costo mano de obra directa			Costos indirectos
Ref	Unidad de medida	Cant	Vr. Unit	Valor	Ref	Horas Vr. Unit Valor Cantidad Tasa valor
Ron Blanco	1750 ML	81,5	80.650	6.569.979	Barista	317 8.195 2.596.281 3.168 3.912 12.393.731
Pulpa de Limón	Libra	95,04	1.800	171.095		
Agua	Botellón	0,83	2.600	2.168	Costo	2.596.281 Participación 10,9% Participación 51,9%
Soda	1,5 L	190,08	2.288	434.903		
Hierbabuena	50 Gr	506,88	1.872	948.879		
Limón Tahití	Libra	190,08	603	114.656		
Azúcar	Libra	95,04	1.716	163.089		
Hielo	7 Kg-40 Gr	108,62	4.576	497.032		
						Costo IND: 12.393.731
						Costo MPD: 8.901.801
						COSTO MOD: 2.596.281
						Costo total: 23.891.813
						Margen de rentabilidad 26,0%
Costo		8.901.801	Participación	37,3%		
						Costo unitario: 7.542

Tabla 186*Consolidado costos de mojito Cubano*

Descripción	2018	2019	2020	2021	2022
Unidades vendidas	3.168	3.432	3.744	4.056	4.056
Precio unitario	10.185	10.725	11.293	11.892	12.522
Ventas totales	32.266.667	36.808.200	42.282.583	48.233.857	50.790.251
Costo de ventas	23.891.813	25.507.448	27.932.798	30.625.107	31.120.119
Costo unitario	7.542	7.432	7.461	7.551	7.673
Margen de rentabilidad	26,0%	30,7%	33,9%	36,5%	38,7%

Tabla 187*Hoja de costos de rum punch año 2018*

Cantidad		864			Rum punch				Precio		12.037
Costos materiales directos					Costo mano de obra directa				Costos indirectos		
Ref	Unidad de medida	Cant	Vr. Unit	Valor	Ref	Horas	Vr. Unit	Valor	Cantidad	Tasa	valor
Ron blanco	1750 ML	29,6	80.650	2.389.083	Barista	86	8.195	708.077	864	3.912	3.380.108
Ron añejo	Litro	25,92	35.682	924.871							
Pulpa de limón	Libra	86,40	1.800	155.541	Costo	708.077	Participación	9,0%	Participación	43,0%	
Naranja	Libra	138,24	499	69.009							
Pulpa de piña	Libra	86,40	1.800	155.541							
Agua	Botellón	1,82	2.600	4.729							
Azúcar	Libra	17,28	1.716	29.652							
Hielo	7 Kg-40 Gr	9,87	4.576	45.185							
									Costo total:	7.861.797	
									Margen de rentabilidad	24,4%	
Costo		3.773.612	Participación	48,0%							
									Costo unitario:	9.099	

Tabla 188*Consolidado costos de rum punch*

Descripción	2018	2019	2020	2021	2022
Unidades vendidas	864	936	1.248	1.248	1.248
Precio unitario	12.037	12.675	13.347	14.054	14.799
Ventas totales	10.400.000	11.863.800	16.656.775	17.539.584	18.469.182
Costo de ventas	7.861.797	8.491.853	11.466.461	11.692.881	11.965.490
Costo unitario	9.099	9.072	9.188	9.369	9.588
Margen de rentabilidad	24,4%	28,4%	31,2%	33,3%	35,2%

Tabla 189*Hoja de costos de batido tropical año 2018*

Cantidad		1.152			Batido tropical				Precio 7.407		
Costos materiales directos					Costo mano de obra directa				Costos indirectos		
Ref	Unidad de medida	Cant	Vr. Unit	Valor	Ref	Horas	Vr. Unit	Valor	Cantidad	Tasa	valor
Mandarina	Libra	576,0	624	359.424	Barista	115	8.195	944.102	1.152	3.912	4.506.811
Agua	Botellón	3,03	2.600	7.882							
Banano	Libra	115,20	800	92.132	Costo	944.102	Participación	15,2%	Participación		72,5%
Piña	Libra	230,4	499	115.016							
Yogurt	Garrafa	8,64	22.360	193.190							
									Costo IND:		4.506.811
									Costo MPD:		767.645
									COSTO MOD:		944.102
									Costo total:		6.218.558
									Margen de rentabilidad		27,1%
Costo		767.645		Participación	12,3%		Costo unitario:		5.398		

Tabla 190*Consolidado costos de batido tropical*

Descripción	2018	2019	2020	2021	2022
Unidades vendidas	1.152	1.248	1.248	1.248	1.560
Precio unitario	7.407	7.800	8.213	8.649	9.107
Ventas totales	8.533.333	9.734.400	10.250.323	10.793.590	14.207.063
Costo de ventas	6.218.558	6.458.497	6.344.696	6.299.663	7.858.040
Costo unitario	5.398	5.175	5.084	5.048	5.037
Margen de rentabilidad	27,1%	33,7%	38,1%	41,6%	44,7%

Tabla 191*Hoja de costos de morir soñando año 2018*

Cantidad		1.152			Morir soñando				Precio 6.944		
Costos materiales directos					Costo mano de obra directa				Costos indirectos		
Ref	Unidad de medida	Cant	Vr. Unit	Valor	Ref	Horas	Vr. Unit	Valor	Cantidad	Tasa	valor
Naranja	Libra	576,0	499	287.539	Barista	115	8.195	944.102	1.152	3.912	4.506.811
Agua	Botellón	6,06	2.600	15.764							
Leche condensada	Caneca	6,912	36.608	253.034	Costo	944.102	Participación	15,4%	Participación		73,3%
Leche	Litro	34,56	1.716	59.305							
Esencia de vainilla	Litro	3,46	6.001	20.739					Costo IND:		4.506.811
Hielo	7 Kg-40 Gr	13,17	4.576	60.246					Costo MPD:		696.628
									COSTO MOD:		944.102
									Costo total:		6.147.541
									Margen de rentabilidad		23,2%
Costo		696.628	Participación	11,3%					Costo unitario:		5.336

Tabla 193*Hoja de costos de passion cooler año 2018*

Cantidad		864		Passion cooler				Precio 7.407				
Costos materiales directos					Costo mano de obra directa				Costos indirectos			
Ref	Unidad de Medida	Cant	Vr. Unit	Valor	Ref	Cant	Vr. Unit	Valor	Cantidad	Tasa	valor	
Pulpa de piña	Libra	103,7	1.800	186.649	Barista	86	8.195	708.077	864	3.912	3.380.108	
Pulpa de mango	Libra	103,68	1.800	186.649								
Naranja	Libra	51,84	499	25.879	Costo	708.077	Participación	14,9%	Participación		71,1%	
Pulpa de maracuyá	Libra	51,84	1.800	93.324								
Agua	Botellón	4,09	2.600	10.641								
Banano	Libra	86,40	800	69.099								
Azúcar	Libra	13,82	1.716	23.722								
Hielo	7 Kg-40 Gr	14,81	4.576	67.777								
									Costo IND:		3.380.108	
									Costo MPD:		663.740	
									COSTO MOD:		708.077	
									Costo total:		4.751.925	
									Margen de rentabilidad		25,8%	
Costo		663.740	Participación	14,0%								
									Costo unitario:		5.500	

Tabla 194*Consolidado costos de passion cooler*

Descripción	2018	2019	2020	2021	2022
Unidades vendidas	864	936	936	1.248	1.248
Precio unitario	7.407	7.800	8.213	8.649	9.107
Ventas totales	6.400.000	7.300.800	7.687.742	10.793.590	11.365.651
Costo de ventas	4.751.925	4.944.266	4.864.237	6.448.086	6.442.721
Costo unitario	5.500	5.282	5.197	5.167	5.162
Margen de rentabilidad	25,8%	32,3%	36,7%	40,3%	43,3%

Tabla 195*Consolidado egresos*

Año	2018	2019	2020	2021	2022
Tasa crecimiento MOD	5,3%	5,3%	5,3%	5,3%	5,3%
Tasa crecimiento MPD	5,3%	5,3%	5,3%	5,3%	5,3%
Tasa crecimiento alquiler, servicios públicos, dotación, equipos y herramientas.	4,3%	4,3%	4,3%	4,3%	4,3%
Crecimiento de las ventas		23,0%	13,0%	11,6%	10,8%
Crecimiento de los egresos		14,8%	7,8%	7,4%	6,8%

13.2. Ingresos**13.2.1. Fuentes de financiación.**

Inicialmente se plantea que los socios aportaran \$ 56.000.000 M/C en efectivo en una sola cuota a pagar los primeros 10 días de enero de 2018, obteniendo un aporte individual al capital social de \$ 28.000.000 se considera una tasa interna de oportunidad del 15% ea, tasa a consideración de los factores de mercado como DTF e inflación.

13.2.2. Balance general inicial y proyectado.**Tabla 196***Balance general inicial y proyectado*

Activo corriente	Ene 2018	Dic 2018	2019	2020	2021	2022
Efectivo	13.877.860	29.012.555	57.738.740	84.350.978	112.318.662	143.166.819
Cuentas por cobrar	0	0	0	0	0	0
Inventarios materias primas e insumos	1.594.240	1.594.240	1.818.069	2.064.625	2.306.835	2.537.544

Inventarios de producto en proceso	0	0	0	0	0	0
Inventarios producto terminado	0	0	0	0	0	0
Gastos anticipados	7.121.900	7.121.900	7.121.900	7.121.900	7.121.900	7.121.900
Amortización acumulada	0	-1.424.380	-2.848.760	-4.273.140	-5.697.520	-7.121.900
Gastos anticipados neto	7.121.900	5.697.520	4.273.140	2.848.760	1.424.380	0
Total activo corriente:	22.594.000	36.304.315	63.829.949	89.264.363	116.049.877	145.704.363
Maquinaria y equipo de operación	20.535.720	20.535.720	20.535.720	20.535.720	20.535.720	20.535.720
Depreciación acumulada		-2.053.572	-4.107.144	-6.160.716	-8.214.288	-10.267.860
Maquinaria y equipo de operación neto	20.535.720	18.482.148	16.428.576	14.375.004	12.321.432	10.267.860
Muebles y enseres	7.431.900	7.751.472	8.084.785	8.432.431	8.795.025	9.173.211
Depreciación acumulada		-775.147	-1.616.957	-2.529.729	-3.518.010	-4.586.606
Muebles y enseres neto	7.431.900	7.431.900	7.431.900	7.431.900	7.431.900	7.431.900
		-743.190	-1.486.380	-2.229.570	-2.972.760	-3.715.950
Herramientas						
Depreciación acumulada	7.431.900	6.688.710	5.945.520	5.202.330	4.459.140	3.715.950
Herramientas neto	1.940.380	1.940.380	1.940.380	1.940.380	1.940.380	1.940.380
Equipo de oficina		-388.076	-776.152	-1.164.228	-1.552.304	-1.940.380
Depreciación acumulada	1.940.380	1.552.304	1.164.228	776.152	388.076	0
Equipo de oficina neto	3.498.000	3.498.000	3.498.000	3.498.000	3.498.000	3.498.000
Depreciación acumulada neta		-699.600	-1.399.200	-2.098.800	-2.798.400	-3.498.000
Total activos fijos:	33.406.000	29.521.562	25.637.124	21.752.686	17.868.248	13.983.810

Total otros activos fijos	0	0	0	0	0	0
Total activo	56.000.000	65.825.877	89.467.073	111.017.049	133.918.125	159.688.173
Pasivo						
Cuentas por pagar proveedores	0	0	0	0	0	0
Impuestos por pagar	0	3.242.540	10.826.884	17.212.975	23.617.061	30.538.833
Obligaciones financieras	0	0	0	0	0	0
Otros pasivos a LP		0	0	0	0	0
Total pasivo	0	3.242.540	10.826.884	17.212.975	23.617.061	30.538.833
Patrimonio						
Capital social	56.000.000	56.000.000	56.000.000	56.000.000	56.000.000	56.000.000
Reserva legal acumulada	0	0	658.334	2.856.519	6.351.275	11.146.254
Utilidades retenidas	0	0	0	0	0	0
Utilidades del ejercicio	0	6.583.338	21.981.855	34.947.555	47.949.790	62.003.086
Total patrimonio	56.000.000	62.583.338	78.640.189	93.804.074	110.301.064	129.149.340
Total pas + pat	56.000.000	65.825.877	89.467.073	111.017.049	133.918.125	159.688.173

13.2.3. Estados de resultado proyectados.

Tabla 197

Estados de resultados proyectados

ESTADO DE RESULTADOS	2018	2019	2020	2021	2022
Ventas	259.333.333	319.105.800	360.683.248	402.567.189	445.924.198
Devoluciones y rebajas en ventas	0	0	0	0	0
Materia Prima, Mano de Obra	98.804.108	122.438.240	139.252.119	155.301.599	170.828.782
Depreciación	3.884.438	3.884.438	3.884.438	3.884.438	3.884.438
Otros Costos	73.560.377	78.757.129	79.992.034	82.024.172	84.252.275
Utilidad Bruta	83.084.410	114.025.993	137.554.656	161.356.980	186.958.703
Gasto de Ventas	36.591.606	42.117.666	44.308.183	46.613.002	49.038.106

Gastos de Administracion	35.242.546	37.675.208	39.661.564	41.752.748	43.954.297
Provisiones	0	0	0	0	0
Amortización Gastos	1.424.380	1.424.380	1.424.380	1.424.380	1.424.380
Utilidad Operativa	9.825.877	32.808.739	52.160.530	71.566.850	92.541.920
Otros ingresos					
Intereses	0	0	0	0	0
Otros ingresos y egresos	0	0	0	0	0
Utilidad antes de impuestos	9.825.877	32.808.739	52.160.530	71.566.850	92.541.920
Impuestos (33%)	3.242.540	10.826.884	17.212.975	23.617.061	30.538.833
Utilidad Neta Final	6.583.338	21.981.855	34.947.555	47.949.790	62.003.086
Reserva Legal	658.334	2.198.186	3.494.756	4.794.979	6.200.309

13.2.4. Capital de trabajo.

Se consideran necesarios los siguientes cargos:

- El valor equivalente a 1 semana de inventario de materias primas: 1.594.240
- Tres primeros meses de alquiler del lugar de operaciones: 6.000.000
- Primera quincena plantilla total: 5.293.003
- Gastos de constitución: 2.500.000
- Caja menor: 584.857
- Caja mayor (Contingencias e imprevistos): 2.000.000

Inicialmente se mantendrá en efectivo 13.877.860, equivalentes al alquiler, primera quincena y caja menor

14. Evaluación Financiera

14.1. Flujo De Caja

Tabla 198

Flujo de caja operativo proyectado

	2018	2019	2020	2021	2022
Flujo de caja operativo					
Utilidad operacional	9.825.877	32.808.739	52.160.530	71.566.850	92.541.920
Depreciaciones	3.884.438	3.884.438	3.884.438	3.884.438	3.884.438
Amortización gastos	1.424.380	1.424.380	1.424.380	1.424.380	1.424.380
Agotamiento	0	0	0	0	0
Provisiones	0	0	0	0	0
Impuestos	0	-3.242.540	-10.826.884	-17.212.975	-23.617.061
<u>Neto flujo de caja operativo</u>	<u>15.134.695</u>	<u>34.875.017</u>	<u>46.642.464</u>	<u>59.662.693</u>	<u>74.233.677</u>

Tabla 199

Flujo de caja de inversión proyectado

Flujo de caja de inversión	2018	2019	2020	2021	2022
Variación cuentas por cobrar	0	0	0	0	0
Variación inv. Materias primas e insumos	0	-223.829	-246.556	-242.210	-230.709
Variación inv. Prod. En proceso	0	0	0	0	0
Variación inv. Prod. Terminados	0	0	0	0	0
Var. Anticipos y otros cuentas por cobrar	0	0	0	0	0
Otros activos	0	0	0	0	0
Variación cuentas por pagar	0	0	0	0	0
Variación acreedores varios	0	0	0	0	0
Variación otros pasivos	0	0	0	0	0
<u>Variación del capital de trabajo</u>	<u>0</u>	<u>-223.829</u>	<u>-246.556</u>	<u>-242.210</u>	<u>-230.709</u>

Inversión en terrenos	0	0	0	0	0
Inversión en construcciones	0	0	0	0	0
Inversión en maquinaria y equipo	0	0	0	0	0
Inversión en muebles	0	0	0	0	0
Inversión en equipo de transporte	0	0	0	0	0
Inversión en equipos de oficina	0	0	0	0	0
Inversión en semovientes	0	0	0	0	0
Inversión otros activos	0	0	0	0	0
Inversión activos fijos	0	0	0	0	0
<u>Neto flujo de caja inversión</u>	0	-223.829	-246.556	-242.210	-230.709

Tabla 200

Flujo de caja de financiamiento proyectado

Flujo de caja de financiamiento	2018	2019	2020	2021	2022
Desembolsos pasivo largo plazo	0	0	0	0	0
Amortizaciones pasivos largo plazo	0	0	0	0	0
Intereses pagados	0	0	0	0	0
Dividendos pagados	0	-5.925.004	-19.783.670	-31.452.800	-43.154.811
Capital	0	0	0	0	0
Neto flujo de caja financiamiento	0	-5.925.004	-19.783.670	-31.452.800	-43.154.811

Tabla 201

Flujo de caja proyectado

	Ene 2018	Dic 2018	2019	2020	2021	2022
Flujo de Operación		15.134.695	34.875.017	46.642.464	59.662.693	74.233.677
Flujo de Inversión	-56.000.000	0	-223.829	-246.556	-242.210	-230.709

Flujo de Financiación	0	-5.925.004	-19.783.670	-31.452.800	-43.154.811	
Flujo de caja libre para evaluación	-56.000.000	15.134.695	34.651.188	46.395.908	59.420.483	74.002.968

Análisis de Punto de Equilibrio

El punto de equilibrio planteado como el nivel de ventas necesarias para igualar los costos fijos del proyecto.

Tabla 202

Análisis punto de equilibrio.

	2018	2019	2020	2021	2022
Costos fijos	123.768.726	135.051.331	142.252.802	149.745.887	157.518.377
Costos Variables (X)	6.248	6.483	6.690	6.871	7.020
Promedio precio de ventas	12.863,76	13.637	14.450,4506	15.179,7583	15.880,4914
Margen de contribución Unitario (X)	6.615,39	7.153,58	7.760,36	8.308,41	8.860,98
Punto de equilibrio	18.709,2021	18.878,854	18.330,6926	18.023,4121	17.776,6237

Los costos fijos se calculan a partir de los gastos de administración y ventas, añadiendo los costos indirectos que no están vinculados a la mano de obra.

Los costos variables por unidad, se calcula a través del costo de materias primas y mano de obra necesaria para producir cada unidad de producto; el promedio de precio de ventas se calcula ponderando el precio de cada producto por la participación en ventas de cada preparación (Ver estudio de mercado).

El margen de contribución unitaria surge de la diferencia entre el precio promedio de ventas y el costo variable, el punto de equilibrio se obtiene de dividir los costos fijos por el margen de contribución unitaria.

¿Cuánto es el costo de parar las actividades de la empresa un día?

Durante el año 1 se tienen 288 días hábiles de trabajo

$$\text{Año 2018} = 123.768.726 / 288 = 429.752$$

Durante los demás años del proyecto se tienen 312 días hábiles

$$\text{Año 2019} = 135.051.331 / 312 = 432.856$$

$$\text{Año 2020} = 142.252.802 / 312 = 455.938$$

$$\text{Año 2021} = 149.745.887 / 312 = 479.954$$

$$\text{Año 2022} = 157.518.377 / 312 = 504.866$$

¿Cuánto dejo de recibir en un día de parar las actividades de la empresa?

$$\text{Año 2018} = 259.333.333 / 288 = 900.462$$

$$\text{Año 2019} = 319.105.800 / 312 = 1.022.775$$

$$\text{Año 2020} = 360.683.248 / 312 = 1.156.036$$

$$\text{Año 2021} = 402.567.189 / 312 = 1.290.279$$

$$\text{Año 2022} = 445.924.198 / 312 = 1.429.244$$

14.2. Indicadores Y Razones Financieras

Tabla 203

Indicadores y razones financieras

Indicadores y razones financieras	Formula	2018	2019	2020	2021	2022
Razón corriente	Activo corriente/ pasivo corriente	11,196	5,896	5,186	4,914	4,771
Capital trabajo		33.061.776	53.003.065	72.051.388	92.432.816	115.165.530

	Activo corriente - Pasivo corriente					
Prueba ácida	(Activo corriente - inventarios) /pasivo corriente	10,705	5,728	5,066	4,816	4,688
Nivel de endeudamiento	Pasivos/total activo	0,049	0,121	0,155	0,176	0,191
Endeudamiento financiero	Obligaciones financieras/ventas netas	0	0	0	0	0
Nivel endeudamiento a largo	Pasivo a largo plazo/total activo	0	0	0	0	0
Impacto de la carga financiera	Gastos financieros/ventas netas	0	0	0	0	0
Lverage total	Total pasivo/patrimonio	0,052	0,138	0,183	0,214	0,236
Rotación MP días	(Inventario MP *días trabajados)/MP usada	6	6	6	6	6
Rotación capital de trabajo días	(Capital de trabajo*días trabajados)/costo de ventas	53,592	80,080	100,110	118,858	137,992
Rotación del activo total	Ventas/activos totales	3,940	3,567	3,249	3,006	2,792
Margen operacional	Utilidad operacional/ventas	3,79%	10,28%	14,46%	17,8%	20,75%
Margen neto	Utilidad neta/ventas	2,54%	6,89%	9,69%	11,91%	13,90%
Rendimiento del patrimonio	Utilidad neta/patrimonio	10,52%	27,95%	37,26%	43,47%	48,01%
Rendimiento del activo total	Utilidad neta/activo total	10,00%	24,57%	31,48%	35,81%	38,83%

Tabla 204*Cronograma de inversiones*

Actividad	TIEMPO (MESES)												VALOR
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	ENERO											DICIEMBRE	
Contratación de Personal	X	X											
Alquiler del espacio	X												6.000.000
Adecuaciones	X												4.621.900
Compra de maquinaria y equipo	X												20.535.720
Compra de herramientas	X												1.940.380
Compra de muebles y enseres	X												7.431.900
Compra de equipo de oficina	X												3.498.000
Gastos de constitución	X												2.500.000
Caja, inventario y plantilla inicial	X												7.472.100
Contingencias e imprevistos	X												2.000.000
Apertura e inicio de operaciones		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Total Recursos Requeridos													56.000.000

14.3. Evaluación De Rentabilidad**Tabla 205***Pay back*

TIO= 15%	Pay back estático		Pay back dinámico	
Año	Flujo de caja	Σ FC Acum.	VP FC.	Σ VP FC Acum.
0	\$ (56.000.000)		\$(56.000.000)	

1	\$ 15.134.695	\$ 15.134.695	\$ 13.160.605	\$ 13.160.605
2	\$ 34.651.188	\$ 49.785.884	\$ 26.201.277	\$ 39.361.881
3	\$ 46.395.908	\$ 96.181.792	\$ 30.506.063	\$ 69.867.944
4	\$ 59.420.483	\$ 155.602.275	\$ 33.973.854	\$ 103.841.798
5	\$ 74.002.968	\$ 229.605.243	\$ 36.792.554	\$ 140.634.352

Tabla 206

Parámetros evaluadores

Parámetros evaluadores	Resultados
Pay back estático	\$ 96.181.792
Pay back dinámico	\$ 69.867.944
Valor presente neto	\$ 84.634.352
Rentabilidad estática	151,13%
Tasa interna de retorno	54,24%
Tasa interna de retorno verdadera	38,25%
Tasa interna de retorno real	32,55%
Relación beneficio costo	2,511
Costo anual equivalente	\$ 25.247.744

El proyecto recuperaría su inversión en el periodo 3 acumulando de forma nominal \$ 96.181.792, mientras que en el pay back dinámico aplicando la TIO del 15% como tasa de descuento de los flujos de caja, la inversión se recupera en el periodo 3 acumulando 69.867.944

Del mismo modo el proyecto genera un valor presente neto de 84.634.352 aplicando una TIO del 15%, mostrando que el proyecto es factible; la rentabilidad estática muestra que la relación entre el valor presente neto obtenido y la inversión requerida es de 151,13%.

La tasa interna de retorno que genera el proyecto es del 54,24%, pero considerando que los recursos no permanecen en el proyecto y por tanto los flujos de caja generados presentan un rendimiento diferente por parte del inversionista, se considera que el inversionista utilice los

flujos de caja del proyecto con base en la TIO del 15%, lo cual arroja que la tasa interna de retorno del proyecto es del 38,25%, valor que una vez descontada una inflación anual uniforme del 4,3% nos permite conocer que la tasa interna de retorno real es del 32,55% mostrando que el proyecto es rentable.

La relación beneficio-costos muestra que el proyecto es capaz de generar 2,51 veces más recursos que los egresos de 56.000.000 necesarios para su realización; el proyecto nos arroja una serie uniforme de pagos de \$ 25.247.744 esto quiere decir que los ingresos son mayores que los egresos y por lo tanto, el proyecto puede realizarse.

Tabla 207

Estadístico y probabilístico

Año	Flujo de caja	Pi	\bar{X} FC*Pi	FC- $\Sigma \bar{X}$ FC*Pi	(FC- $\Sigma \bar{X}$ FC*Pi)^2	Pi*(FC- $\Sigma \bar{X}$ FC*Pi)^2
0	\$(56.000.000)					
	\$ 15.134.695		3.026.939	\$ (28.740.869)	826.037.542.826.105	165.207.508.565.221
1		0,20				
	\$ 34.651.188		8.662.797	\$ (9.224.376)	85.089.107.015.013	21.272.276.753.753
2		0,25				
	\$ 46.395.908		6.959.386	\$ 2.520.344	6.352.133.448.216	952.820.017.232
3		0,15				
	\$ 59.420.483			\$ 15.544.919	241.644.508.968.176	72.493.352.690.453
4		0,30	17.826.145			
	\$ 74.002.968		7.400.297	\$ 30.127.404	907.660.464.264.544	90.766.046.426.454
5		0,10				

Tabla 208

Parámetros evaluadores con estadístico y probabilístico

Valor esperado (Estadístico)	\$ 45.921.049
VAR	409.172.744.624.578
Desviación estándar	20.228.019
R/R	44%
Valor esperado (Probabilidad)	\$ 43.875.564
VAR	350.692.004.453.114

Desviación estándar	18.726.772
R/R	42,7%

El valor esperado del proyecto para el año 6 es de 45.921.049 con una desviación estándar de 20.228.019, mostrando una relación rendimiento-riesgo estadística de 44% lo que evidencia que el proyecto conlleva un riesgo elevado; del mismo modo desde el punto probabilístico se obtiene que el valor esperado para el año 6 es de 43.875.564 con una desviación estándar de 18.726.772 arrojando una relación rendimiento-riesgo de 42,7% evidenciando que el proyecto presenta un elevado riesgo.

Tabla 209

Evaluación de riesgo

	Evaluación por riesgo estadístico	Evaluación por riesgo probabilidad
Z	-0,5399	-0,4740
Probabilidad	0,2946	0,3178
P(ve)> 35.000.000	0,7054	0,6822
Z	0,2016	0,3270
Probabilidad	0,5799	0,6282
P(ve)< 50.000.000	0,5799	0,6282

Para obtener un valor esperado mayor a \$35.000.000 existe una probabilidad del 70,5 % mientras para obtener un valor esperado menor a \$50.000.000 la probabilidad que existe es de 57,9% desde el riesgo estadístico, mientras para obtener un valor esperado mayor a \$35.000.000 existe una probabilidad del 68,2% mientras para obtener un valor esperado menor a \$50.000.000 la probabilidad que existe es de 62,82% desde el riesgo probabilístico.

Tabla 210

Evaluación por riesgo estadístico

Ve	46.264.640
----	------------

Desviación-Probabilístico		Superior	Inferior
-1,1	68,3%	\$ 66.149.067	\$ 25.693.030
-2,2	95,5%	\$ 86.377.086	\$ 5.465.011
-3,3	99,7%	\$ 106.605.105	\$ (14.763.008)

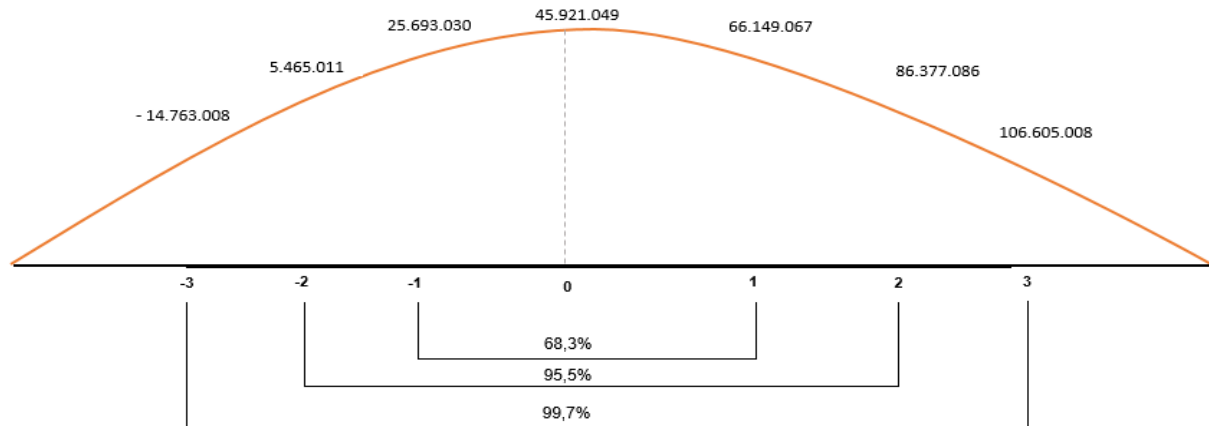


Figura 19, Campana de Gauss riesgo estadístico.

Con un nivel de confianza de 95,5% el valor esperado promedio puede oscilar entre 5.465.011 y 86.377.086 presentando una amplia franja donde pueden ubicarse las utilidades del periodo.

Tabla 211

Evaluación por riesgo probabilístico

Ve \$43.875.564			
Desviación-Probabilístico		Superior	Inferior
-1,1	68,3%	\$62.602.337	\$25.148.792
-2,2	95,5%	\$81.329.109	\$6.422.019
-3,3	99,7%	\$100.055.881	-\$12.304.753

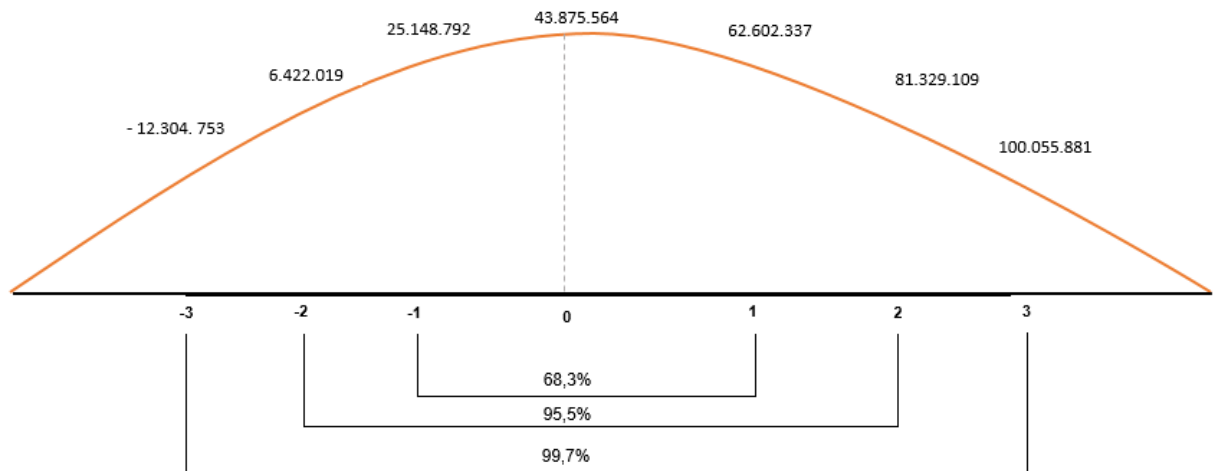


Figura 20, Campana de Gauss riesgo probabilístico

Con un nivel de confianza de 95,5% el valor esperado promedio puede oscilar entre 6. 422.019 y 81.329.109 presentando una amplia franja donde pueden ubicarse las utilidades de cada periodo.

15. Evaluación Social Y Ambiental

15.1. Evaluación Social

15.1.1. Creación de empleo.

Calypso Rum Ltda. inicialmente se plantea la generación de 6 empleos directos para habitantes de la ciudad de Villavicencio, entre los que se encuentran los siguientes cargos administrador, cocinero-chef, auxiliar de cocina, bartender-barman, cajero, mesero; de dichos cargos se encuentra que el de administrador requiere de una cualificación alta a nivel tecnológico o superior, para el caso de cocinero-chef y bartender-barman se requiere un grado de cualificación medio a nivel técnico, mientras que demás cargos pueden ser desempeñados por trabajadores sin un grado cualificación específica.

15.1.2. Tributación.

Con base en las proyecciones determinadas en el estudio financiero se evidencia que la actividad y ventas de Calypso Rum Ltda. Contribuye de forma significativa a la recaudación del impuesto al consumo y aporta con su actividad económica al impuesto de renta y complementarios.

Tabla 212

Tributación

Impuesto	Recaudación o aporte				
	2018	2019	2020	2021	2022
Impuesto al consumo	20.746.667	25.528.464	28.854.660	32.205.375	35.673.936
Impuesto de renta y complementarios	3.242.540	10.826.884	17.212.975	23.617.061	30.538.833
Total:	23.989.207	36.355.348	46.067.635	55.822.436	66.212.769

15.1.3. Agentes involucrados en el proyecto.

15.1.3.1. Agentes beneficiados.

- Personas entre 18 y 60 años, habitantes de la ciudad de Villavicencio interesados en la gastronomía internacional en especial del Caribe y las Antillas, así como aquellos interesados en actividades de esparcimiento y recreación en acompañamiento de bebidas con y sin alcohol. Artistas, músicos y demás personas, las cuales encontrarán un espacio en nuestras instalaciones para mostrar su talento.
- Proveedores de alimentos, bebidas y confitería; los cuales nos surtirán para satisfacer a nuestros clientes

15.1.3.2. Agentes perjudicados.

- Aquellos competidores directos e indirectos pertenecientes a restaurantes, bares, pubs entre otros.

15.1.3.3. Agentes excluidos.

- Personas mayores de 18 años con una capacidad adquisitiva limitada.

15.1.4. Identificación de impactos

15.1.4.1. Impactos directos.

- Generación de seis empleos contribuyendo a los ingresos de igual número de familias de la ciudad.

15.1.4.2. Impactos indirectos.

- Consumo de bebidas azucaradas y alcohólicas en los habitantes de Villavicencio
- Maquinaria y equipos de cocina imposibilitada para disposición diferente a chatarrización.
- Aparatos y equipos tecnológicos pueden ser donados a fundaciones y/o escuelas.

15.1.4.3. Valoración de impactos.

15.1.4.3.1. Impactos positivos.

- Aparatos y equipos tecnológicos pueden ser donados a fundaciones y/o escuelas.

Situación inicial: Carencia de equipos tecnológicos como computadores y tabletas, entre otros equipos.

Valoración: Indeterminado.

Situación final: Dotación y charla capacitadora sobre el manejo de este tipo de equipos, que aunque funcionales ya han cumplido su vida útil dentro de la empresa.

Valoración: 200.000 a 1.000.000 COP por equipo (Depende del equipo, se considera el valor de adquisición de equipos similares con similar desgaste).

Impacto: 200.000 a 1.000.000 COP por equipo.

- Generación de seis empleos contribuyendo a los ingresos de igual número de familias de la ciudad.

Situación inicial: Desempleo, trabajos informales o con poca estabilidad, baja capacidad adquisitiva.

Valoración: \$0.

Situación final: Bienestar económico 6 familias, empleo de calidad con condiciones de ley.

Valoración: 800.000 Promedio mensual por empleado.

Impacto: 800.000 Promedio mensual por empleado.

15.1.4.3.2. Impactos negativos.

- Consumo de bebidas azucaradas y alcohólicas en los habitantes de Villavicencio.

Situación inicial: Alto consumo de productos “Chatarra” y alcohol, impactando la obesidad y diabetes en la población.

Valoración: Indeterminado

Situación final: Generación de más espacios para el consumo de este tipo de productos.

Impacto: Indeterminado con participación en la incidencia.

- Maquinaria y equipos de cocina imposibilitada para disposición diferente a chatarrización.

Situación inicial: Equipos obsoletos que deben ser desechados, pudiendo afectar el entorno.

Valoración: Indeterminado.

Situación final: Equipos que se pierden para la empresa representando costo en su correcta disposición final pudiendo afectar al entorno o su chatarrización aprovechando componentes generando recursos que alivian en parte la pérdida, sin generar afectaciones al entorno.

Valoración: Indeterminado.

Impacto: Indeterminado.

15.1.5. Metas sociales.

15.1.5.1. Metas sociales del plan de negocio.

Con la apertura del establecimiento se contribuirá en la fomentación de empleo para la ciudad, brindando seis (6) empleos directos, lo cual beneficiará a seis (6) posibles familias, entre estos destacándose la posibilidad de contratación a personas en condiciones de pobreza, madres cabeza de familia, desplazados y/o ex guerrilleros en procesos de reinserción a la sociedad.

15.1.5.2. Plan nacional de desarrollo.

Calypso Rum Ltda. Contribuye directamente a la movilidad social del tomo I del plan nacional de desarrollo “Todos por un nuevo país” en el objetivo 3; generar alternativas para crear

empleos de calidad y acceder al aseguramiento ante la falta de ingresos y los riesgos laborales, pues la actividad empresarial de Calypso Rum promueve la generación formal de empleo cumpliendo con los requisitos legales y el empleo de calidad.

15.1.5.3. Plan departamental de desarrollo.

El plan de desarrollo del departamento del Meta 2016-2019 “Meta tierra de oportunidades” y Calypso Rum Ltda. Tienen afinidad en el eje 3 sustentabilidad económica y del territorio a la vez que es una iniciativa emprendedora que busca el desarrollo y fortalecimiento empresarial.

15.2. Evaluación Ambiental

15.2.1. Descripción general del proyecto.

El restaurante-bar “GastroPub” Calypso Rum Ltda., estará ubicado en la ciudad de Villavicencio, producirá y comercializara alimentos, bebidas con y sin alcohol características del Caribe y de las Antillas, además brindara un espacio confortable y recreativo que permita un acercamiento a la cultura de dicha zona..

El proyecto iniciara con la adecuación de unas instalaciones en el barrio 7 de agosto, las cuales son: Adecuación de cocina-zona productiva, montaje estructural de equipos y decoración del interior.

Durante la ejecución del proyecto se generarán residuos tales como: cartones y envases plásticos, desperdicios orgánicos, y cargas del servicio sanitario.

15.2.2. Oferta ambiental.

El lugar donde se ejecutará el proyecto es un espacio el cual ya está construido y está ubicado en un área urbana de la ciudad, por lo cual ya cuenta con la prestación de todos los servicios públicos, permitiendo así la canalización de los residuos del proyecto hacia una disposición final correcta bajo la normatividad local.

Tabla 213*Oferta ambiental*

Medio Biofísico		
Sistema	Componente	Elemento
Sistema antrópico	Recursos	Generación de grasas, aguas grises y negras a causa de la carga de las baterías sanitarias
	Infraestructura	Aumento del flujo vehicular del área circundante a la ubicación del proyecto.
	Estructura	Oferta temporal de empleo a (6) familias de la ciudad de Villavicencio.
	Superestructura	Carga sobre los servicios públicos de la ciudad.

15.2.3. Demanda ambiental.

Con la identificación de la oferta y las actividades de la empresa se busca establecer los impactos y los costos ambientales que generara el proyecto en el entorno; nuestro proyecto solamente generara impacto en el sistema antrópico, considerando los siguientes:

Tabla 214*Demanda ambiental*

POSITIVOS	NEGATIVOS
Establecimiento de espacio de esparcimiento.	Generación de grasas, aguas grises y negras.
Fomento en la cultura y las expresiones artísticas.	Generación de envases y empaques plásticos y de cartón, que requerirán una correcta disposición.
	Aumento del flujo vehicular en la zona circundante al proyecto.
	Liberación de maquinaria y equipos tecnológicos y de cocina, que requerirán una correcta disposición.

15.2.4. Marco legal ambiental.

- Registro de elementos de publicidad exterior visual

- En relación con los residuos no peligrosos que pueden generarse en un proyecto, conviene analizar básicamente el manejo de escombros y los sitios de disposición de estos, como lo señala la Resolución 541 de 1994 del MAVDT.

15.2.5. Costos ambientales.

Una vez identificadas los posibles impactos y cargas ambientales se puede concluir que el proyecto es de bajo impacto ambiental, cuyos riesgos son fácilmente controlables y solo quiere del presente estudio de impacto ambiental preliminar.

- Exigencias administrativas: Se necesitará contar con los permisos y licencias pertinentes para la ejecución del proyecto, ya sean ambientales o comerciales. Por otra parte, es pertinente realizar un estudio del impacto ambiental que pudiese llegar a causar el proyecto, ya sea positivo o negativo.
- Responsabilidades administrativas, penales y civiles: Debido a las mejoras locativas en algunas áreas del proyecto se generarán costos para la cobertura de riesgos del personal implicado en estas.
- Planificación y presupuesto ambiental para gestión de residuos, emisiones atmosféricas, vertimientos líquidos y otros contaminantes: A causa de las mejoras locativas que se realizaran, se generaran costos para el manejo y eliminación de los residuos sólidos (escombros, basura, etc.) que pueda generar la obra. Además, se contara con una campaña para el ahorro del agua y la correcta separación de las basuras en la cocina, para así, mitigar cualquier efecto negativo que se pueda causar

16. Conclusiones

- 1) Ya que no existe información extensa respecto al tema, fue necesario llevar a cabo un diagnóstico y exploración del mercado del sector gastronómico en la ciudad de Villavicencio. Se encontraron diversos tipos de formatos y enfoques en cuanto a gastronomía y bebidas, sin embargo, ninguno similar al que se pretende llevar a cabo, el cual combina la gastronomía como especialidad y el formato de bar PUB. Esto nos brinda un panorama de factibilidad para poder llevar a cabo el proyecto en la ciudad con este tipo de enfoque. Por otra parte, con el constante crecimiento poblacional, y de igual forma, el turismo en la ciudad de Villavicencio, hace atractivo y potencialmente rentable la creación de un establecimiento comercial de entretenimiento y alimentación para las personas.

En cuanto a las necesidades y requerimientos para la ejecución del proyecto, se diagnosticó y analizó, de acuerdo a la demanda potencial del establecimiento, todos aquellos insumos, herramientas, capital humano y presupuesto necesario para llevar a cabo el proyecto, los cuales responden al objetivo de la organización de satisfacer las necesidades de alimentación y recreación de los habitantes de la ciudad.

- 2) La investigación demuestra la viabilidad de la realización del proyecto Restaurante-Bar “GastroPub” Calypso Rum en la ciudad de Villavicencio; En lo referente a la aceptación en el mercado del proyecto, evidenciamos que el 94% de los participantes considera oportuna la apertura de un establecimiento estilo “GastroPub”, por su parte en cuanto a su disposición por asistir a un “GastroPub” de estilo Caribeño y de las Antillas, el 97% de los encuestados manifestó que se encontraban dispuestos a asistir; entre los encuestados, el 83% poseen una estratificación socioeconómica tres, correspondiente a unos niveles de ingresos medios,

mismo segmento del mercado al que se dirige el proyecto, evidenciando que existe un mercado en el cual el proyecto puede incursionar.

- 3) Se comprueba la viabilidad técnica, una vez determinadas las especificaciones y necesidades para la producción y prestación de los servicios, así como los equipos necesarios para el desarrollo de las actividades de Calypso Rum, que incluyen equipos de capacidad industrial como estufa y plancha, equipos de seguridad como botas antideslizantes, tapa bocas, gorros de cocina y demás artículos por normatividad de seguridad y sanidad, además se comprueba la capacidad de abastecimiento de las materias primas y la identificación de los proveedores.
- 4) El proyecto genera una tasa interna de retorno de 54,24%, para tener una vez descontada la tasa interna de oportunidad del 15% junto con una inflación anual esperada de 4,3% se evidencia que la tasa interna de rentabilidad real del proyecto es de 32,55%, se considera riesgo alto por la posibilidad de variabilidad en los flujos de caja por factores como variación de costos y/o de ventas, arrojando una relación rendimiento-riesgo de 42,7%.
- 5) Se considera la seguridad jurídica como un factor de especial atención considerando que los cambios del POT de la ciudad de Villavicencio, han afectado al sector y han introducido la figura de zonas lúdicas, lo cual limita las posibles ubicaciones para la realización del proyecto, pudiendo acarrear a largo plazo incrementos considerables de los costos de arrendamientos y la posibilidad de requerir traslados o reubicaciones.
- 6) El impacto social del proyecto es positivo, incidiendo en la generación de empleo formal y en la dinámica comercial de la ciudad de Villavicencio, del mismo modo en impacto ambiental del proyecto se considera mínimo y el sistema de servicios públicos de la ciudad

está en capacidad de absorber los desechos y residuos del proyecto sin generar una carga fuera de lo habitual.

17. Recomendaciones

La inversión en el proyecto Calypso Rum es viable bajo los presupuestos estipulados. Sin embargo es necesario buscar estrategias que permitan aumentar los márgenes de ganancia, bien sea buscando actividades que complementen el ingreso de efectivo o por medio de la reducción de costos, factor que termina siendo determinante considerando la constante fluctuación y estacionalidad de los productos agrícolas principales materias primas e insumos del proyecto.

El factor técnico en la operación de Calypso Rum tiene como factores clave el correcto abastecimiento de materias primas e insumos y en el cumplimiento del pronóstico de ventas diaria, donde cantidades menores de venta acarrea perdida por desperdicios y ventas superiores incrementan levemente los costos al requerir rondas de cocción extra y el respectivo uso de mano de obra; por otra parte los equipos y maquinarias necesarias para la operación del proyecto se consideran de fácil reposición.

18. Bibliografía

Araujo Arévalo David (2012). Proyectos de inversión Análisis, formulación y evaluación práctica. México: Editorial Trillas.

Córdoba Padilla Marcial (2011). Formulación y evaluación de proyectos. Bogotá, Colombia: Ecoe Ediciones 2ª.ed.

Méndez Rafael (2010). Formulación y evaluación de proyectos enfoque para emprendedores. Bogotá, Colombia: Méndez Lozano, Rafael Armando 6ª.ed.

Michael Porter (1980). Competitive Strategy Techniques for Analyzing Industries and Competitors. New York, NY: Simon & Schuster Inc.

Ortiz Nataly y Sánchez Catalina (2009). Proyecto de grado para la creación de un English Pub con características colombianas en Bogotá. Bogotá, Colombia: Pontificia Universidad Javeriana.

Rubiño Sebastián (2011). Pubs Irlandeses locales temáticos orientados a la gastronomía, Diseño de interiores. Buenos Aires, Argentina: Universidad de Palermo.

Schuler Philip (2014). Creación de la franquicia GastroPub Torino. Bogotá, Colombia: Universidad del Rosario.

Michael Porter (2008). Las cinco fuerzas competitivas que le dan forma a la estrategia. America Latina: Harvard Business Review.

Chiavenato Idalberto (2004). Gestión del Talento Humano. Colombia; Mc Graw Hill.

Serna, H. (2006). Conceptos básicos. En Servicio al cliente (pp.19-27). Colombia: Panamericana editorial Ltda.

Bholander, George. (2007) Administración de Recursos Humanos. Cengage Learning Editores S.A (14a. ed).

Hamdy A. Taha. (2004) Investigación de operaciones. México Pearson Educación, (7ª. Ed)

Referencias Bibliográficas

Revista Bazaar, (2015). Experiencias gastronómicas no convencionales. Tomado de:
<https://www.harpersbazaar.com/es/cultura/viajes-planes/g158163/academia-despiece-muta-imprebistro-table-by-experiencias-gastronomicas/>

ACODRES, (2017). Operación restaurantes. Tomado de: <http://acodres.com.co/wp-content/uploads/2013/09/Operaci%C3%B3n-Restaurantes-Final-Marzo.pdf>

DANE, (2017). Proyecciones de población. Tomado de:
<http://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/demografia-y-poblacion/proyecciones-de-poblacion>

Revista Dinero, (2015). Lluvia de hamburguesas. Tomado de: <http://www.dinero.com/edicion-impresa/caratula/articulo/negocio-comidas-colombia/207247>

Diario La República, (2015). El sector gastronómico creció 22% en el último año con 90.000 restaurantes. Tomado de: <https://www.larepublica.co/ocio/el-sector-gastronomico-crecio-22-en-el-ultimo-ano-con-90000-restaurantes-2266206>

Revista Dinero, (2015). El negocio gastronómico está en su punto. Tomado de:
<http://www.dinero.com/edicion-impresa/negocios/articulo/inversiones-proyectos-gastronomicos-colombia/206929>

Invest in Bogotá, (2015). El mercado de bebidas y alimentos en Bogotá y Colombia continúa creciendo de forma sostenida. Tomado de: <http://es.investinbogota.org/noticias/el-mercado-de-bebidas-y-alimentos-en-bogota-y-colombia-continua-creciendo-de-forma>

Diario La República, (2016). En el país hay más de 3.500 pubs para elegir. Tomado de: <https://www.larepublica.co/ocio/en-el-pais-hay-mas-de-3500-pubs-para-elegir-2429881>

Secretaria de Turismo de Villavicencio, (2017). Creación de clúster de turismo, gastronómico y de negocios prepara el instituto de turismo del Villavicencio. Tomado de: http://www.turismovillavicencio.gov.co/site/index.php?option=com_k2&view=item&id=204:creaci%C3%B3n-de-cl%C3%B3ster-de-turismo-gastron%C3%B3mico-y-de-negocios-prepara-el-instituto-de-turismo-del-villavicencio

Foto Marketing, (2016). La percepción del cliente y un buen posicionamiento de mercado, claves para la venta. Tomado de: <https://www.foromarketing.com/las-percepciones-del-cliente/>

Periódico del Meta, (2018). ‘Una fría’ bogotana, para el calor de Villavicencio. Tomado de: <http://www.periodicodelmeta.com/index.php/villavicencio/item/1059-una-fria-bogotana-para-el-calor-de-villavicencio>

19. Anexos

Anexo 1

Costo anual total de la nómina

Area	Cargo	Salario Base Mensual	N. Puestos	Recargos Nocturnos	Festivos	Pensión	Caja Compensación	Vacaciones	Riesgos Laborales	Sub. Transporte	Cesantias	Intereses Cesantias	Prima Personal	Costo Total
ADMON	Administrador	1.474.200	1	3.095.820	663.390	2.397.049	799.016	804.668	104.272	963.011	1.744.868	209.384	1.744.868	28.742.546
Producción	Auxiliar de Cocina	776.816	1	1.631.314	349.567	1.263.103	421.034	424.012	54.945	963.011	957.406	114.889	957.406	15.681.661
Producción	Barista-Bartam	947.700	1	1.990.170	426.465	1.540.960	513.653	517.286	67.032	963.011	1.150.362	138.043	1.150.362	18.882.045
Ventas	Cajera	842.400	1	1.769.040	379.080	1.369.742	456.581	459.810	59.584	963.011	1.031.461	123.775	1.031.461	16.909.945
Producción	Cocinero-Chef	1.053.000	1	1.990.170	473.850	1.685.642	561.881	565.549	73.325	963.011	1.250.836	150.100	1.250.836	20.548.200
Ventas	Meseros	776.816	1	1.631.314	349.567	1.263.103	421.034	424.012	54.945	963.011	957.406	114.889	957.406	15.681.661
Costo Anual Total de la Nomina Año 2018														116.446.059

Costo Anual Total de la Nomina 2019														
Area	Cargo	Salario Base Mensual	N. Puestos	Recargos Nocturnos	Festivos	Pensión	Caja Compensación	Vacaciones	Riesgos Laborales	Sub. Transporte	Cesantias	Intereses Cesantias	Prima Personal	Costo Total
ADMON	Administrador	1.552.333	1	3.531.557	776.166	2.752.286	917.429	923.314	119.724	1.106.237	2.003.496	240.420	2.003.496	33.002.115
Producción	Auxiliar de Cocina	817.987	1	1.860.921	408.994	1.450.291	483.430	486.532	63.088	1.106.237	1.099.333	131.920	1.099.333	18.005.926
Producción	Barista-Bartam	997.928	1	2.270.286	498.964	1.769.327	589.776	593.559	76.966	1.106.237	1.320.885	158.506	1.320.885	21.680.528
Ventas	Cajera	887.047	1	2.018.032	443.524	1.572.735	524.245	527.608	68.414	1.106.237	1.184.363	142.124	1.184.363	19.416.211
Producción	Cocinero-Chef	1.108.809	1	2.270.286	554.405	1.935.648	645.216	649.000	84.201	1.106.237	1.436.386	172.366	1.436.386	23.595.839
Ventas	Meseros	817.987	1	1.860.921	408.994	1.450.291	483.430	486.532	63.088	1.106.237	1.099.333	131.920	1.099.333	18.005.926
Reemplazo de vacaciones														
Area	Cargo	Salario Base Mensual	N. Puestos	Recargos Nocturnos	Festivos	Pensión	Caja Compensación	Vacaciones	Riesgos Laborales	Sub. Transporte	Cesantias	Intereses Cesantias	Prima Personal	Costo Total
ADMON	Administrador	1.552.333	1	22.638	0	107.098	35.699	37.187	548	6.146	74.664	8.960	74.664	471.092
Producción	Auxiliar de Cocina	817.987	1	11.929	0	56.434	18.811	19.595	289	6.146	39.481	4.738	39.481	251.436
Producción	Barista-Bartam	997.928	1	14.553	0	68.849	22.950	23.906	352	6.146	48.102	5.772	48.102	305.260
Ventas	Cajera	887.047	1	12.936	0	61.199	20.400	21.250	313	6.146	42.789	5.135	42.789	272.093
Producción	Cocinero-Chef	1.108.809	1	14.553	0	76.389	25.463	26.524	391	6.146	53.338	6.401	53.338	336.462
Ventas	Meseros	817.987	1	11.929	0	56.434	18.811	19.595	289	6.146	39.481	4.738	39.481	251.436
Costo Total Anual de la Nomina 2019													135.594.325	

Costo Anual Total de la Nomina 2020														
Area	Cargo	Salario Base Mensual	N. Puestos	Recargos Nocturnos	Festivos	Pensión	Caja Compensación	Vacaciones	Riesgos Laborales	Sub. Transporte	Cesantias	Intereses Cesantias	Prima Personal	Costo Total
ADMON	Administrador	1.634.606	1	3.718.729	817.303	2.898.157	966.052	972.250	126.070	1.164.867	2.109.681	253.162	2.109.681	34.751.227
Producción	Auxiliar de Cocina	861.341	1	1.959.550	430.670	1.527.157	509.052	512.318	66.431	1.164.867	1.157.598	138.912	1.157.598	18.960.240
Producción	Barista-Bartam	1.050.818	1	2.390.612	525.409	1.863.101	621.034	625.018	81.045	1.164.867	1.390.892	166.907	1.390.892	22.829.596
Ventas	Cajera	934.061	1	2.124.988	467.030	1.656.090	552.030	555.572	72.040	1.164.867	1.247.134	149.656	1.247.134	20.445.270
Producción	Cocinero-Chef	1.167.576	1	2.390.612	583.788	2.038.237	679.412	683.397	88.663	1.164.867	1.512.515	181.502	1.512.515	24.846.418
Ventas	Meseros	861.341	1	1.959.550	430.670	1.527.157	509.052	512.318	66.431	1.164.867	1.157.598	138.912	1.157.598	18.960.240
Reemplazo de vacaciones														
Area	Cargo	Salario Base Mensual	N. Puestos	Recargos Nocturnos	Festivos	Pensión	Caja Compensación	Vacaciones	Riesgos Laborales	Sub. Transporte	Cesantias	Intereses Cesantias	Prima Personal	Costo Total
ADMON	Administrador	1.634.606	1	23.838	0	112.774	37.591	39.158	577	6.471	78.621	9.435	78.621	496.060
Producción	Auxiliar de Cocina	861.341	1	12.561	0	59.425	19.808	20.634	304	6.471	41.573	4.989	41.573	264.762
Producción	Barista-Bartam	1.050.818	1	15.324	0	72.498	24.166	25.173	371	6.471	50.651	6.078	50.651	321.439
Ventas	Cajera	934.061	1	13.622	0	64.442	21.481	22.376	330	6.471	45.057	5.407	45.057	286.514
Producción	Cocinero-Chef	1.167.576	1	15.324	0	80.437	26.812	27.930	412	6.471	56.165	6.740	56.165	354.295
Ventas	Meseros	861.341	1	12.561	0	59.425	19.808	20.634	304	6.471	41.573	4.989	41.573	264.762
Costo Total Anual de la Nomina 2020													142.780.824	

Costo Anual Total de la Nomina 2021														
Area	Cargo	Salario Base Mensual	N. Puestos	Recargos Nocturnos	Festivos	Pensión	Caja Compensación	Vacaciones	Riesgos Laborales	Sub. Transporte	Cesantias	Intereses Cesantias	Prima Personal	Costo Total
ADMON	Administrador	1.721.240	1	3.915.822	860.620	3.051.759	1.017.253	1.023.779	132.752	1.226.605	2.221.494	266.579	2.221.494	36.593.042
Producción	Auxiliar de Cocina	906.992	1	2.063.406	453.496	1.608.096	536.032	539.471	69.952	1.226.605	1.218.951	146.274	1.218.951	19.965.133
Producción	Barista-Bartam	1.106.512	1	2.517.314	553.256	1.961.845	653.948	658.144	85.340	1.226.605	1.464.610	175.753	1.464.610	24.039.565
Ventas	Cajera	983.566	1	2.237.612	491.783	1.743.862	581.287	585.017	75.858	1.226.605	1.313.233	157.588	1.313.233	21.528.869
Producción	Cocinero-Chef	1.229.457	1	2.517.314	614.729	2.146.264	715.421	719.617	93.362	1.226.605	1.592.678	191.121	1.592.678	26.163.278
Ventas	Meseros	906.992	1	2.063.406	453.496	1.608.096	536.032	539.471	69.952	1.226.605	1.218.951	146.274	1.218.951	19.965.133
Reemplazo de vacaciones														
Area	Cargo	Salario Base Mensual	N. Puestos	Recargos Nocturnos	Festivos	Pensión	Caja Compensación	Vacaciones	Riesgos Laborales	Sub. Transporte	Cesantias	Intereses Cesantias	Prima Personal	Costo Total
ADMON	Administrador	1.721.240	1	25.101	0	118.751	39.584	41.233	608	6.814	82.788	9.935	82.788	522.351
Producción	Auxiliar de Cocina	906.992	1	13.227	0	62.575	20.858	21.727	320	6.814	43.777	5.253	43.777	278.795
Producción	Barista-Bartam	1.106.512	1	16.137	0	76.340	25.447	26.507	391	6.814	53.336	6.400	53.336	338.475
Ventas	Cajera	983.566	1	14.344	0	67.858	22.619	23.562	347	6.814	47.445	5.693	47.445	301.699
Producción	Cocinero-Chef	1.229.457	1	16.137	0	84.700	28.233	29.410	433	6.814	59.142	7.097	59.142	373.072
Ventas	Meseros	906.992	1	13.227	0	62.575	20.858	21.727	320	6.814	43.777	5.253	43.777	278.795
Costo Total Anual de la Nomina 2021													150.348.208	

Costo Anual Total de la Nomina 2022														
Area	Cargo	Salario Base Mensual	N. Puestos	Recargos Nocturnos	Festivos	Pensión	Caja Compensación	Vacaciones	Riesgos Laborales	Sub. Transporte	Cesantias	Intereses Cesantias	Prima Personal	Costo Total
ADMON	Administrador	1.812.466	1	4.123.360	906.233	3.213.502	1.071.167	1.078.040	139.787	1.291.615	2.339.233	280.708	2.339.233	38.532.474
Producción	Auxiliar de Cocina	955.062	1	2.172.766	477.531	1.693.325	564.442	568.063	73.660	1.291.615	1.283.555	154.027	1.283.555	21.023.285
Producción	Barista-Bartam	1.165.157	1	2.650.732	582.578	2.065.823	688.608	693.026	89.863	1.291.615	1.542.234	185.068	1.542.234	25.313.662
Ventas	Cajera	1.035.695	1	2.356.206	517.847	1.836.287	612.096	616.023	79.878	1.291.615	1.382.834	165.940	1.382.834	22.669.899
Producción	Cocinero-Chef	1.294.619	1	2.650.732	647.309	2.260.016	753.339	757.756	98.311	1.291.615	1.677.090	201.251	1.677.090	27.549.932
Ventas	Meseros	955.062	1	2.172.766	477.531	1.693.325	564.442	568.063	73.660	1.291.615	1.283.555	154.027	1.283.555	21.023.285
Reemplazo de vacaciones														
Area	Cargo	Salario Base Mensual	N. Puestos	Recargos Nocturnos	Festivos	Pensión	Caja Compensación	Vacaciones	Riesgos Laborales	Sub. Transporte	Cesantias	Intereses Cesantias	Prima Personal	Costo Total
ADMON	Administrador	1.812.466	1	26.432	0	125.045	41.682	43.418	640	7.176	87.176	10.461	87.176	550.036
Producción	Auxiliar de Cocina	955.062	1	13.928	0	65.891	21.964	22.879	337	7.176	46.097	5.532	46.097	293.571
Producción	Barista-Bartam	1.165.157	1	16.992	0	80.386	26.795	27.912	411	7.176	56.163	6.740	56.163	356.414
Ventas	Cajera	1.035.695	1	15.104	0	71.454	23.818	24.811	366	7.176	49.960	5.995	49.960	317.689
Producción	Cocinero-Chef	1.294.619	1	16.992	0	89.190	29.730	30.969	456	7.176	62.276	7.473	62.276	392.845
Ventas	Meseros	955.062	1	13.928	0	65.891	21.964	22.879	337	7.176	46.097	5.532	46.097	293.571
Costo Total Anual de la Nomina 2022													158.316.663	